Alsace tendance[s]

n°1

SPÉCIAL NOEL

DOSSIER
Les Marchés de Noël

ACTIVITÉS
en famille, entre amis :
Où aller ? Que visiter ?
Les bonnes adresses.

Delikatessen et friandises
à savourer et à cuisiner soi-même

Idées cadeaux pour les fêtes

Les hommes et les femmes qui font Noël en Alsace

Bien-être et papouilles après les fêtes

CADEAU
Vos recettes de fête !

Votre carnet de voyage pour un Noël réussi !

Hiver 2011 - 2012

En partenariat avec
RTL

PAIN D'ÉPICES
Pains de toutes les délices

Entrez au 14 rue des Dentelles au cœur de la Petite France, vous y ferez un délicieux voyage parfumé d'arômes d'épices, de miel, d'agrumes, de beurre fondu... L'abondance des créations de pain d'épices régalera vos papilles pour accompagner aussi bien les délices d'un goûter ou le raffinement d'un repas de fête !

Chez Mireille Oster, le pain d'épices est un art inspiré de saveurs retrouvées.

PAIN D'ÉPICES
Mireille OSTER

14, rue des Dentelles
67000 Strasbourg
Tél. 03 88 32 33 34
www.mireille-oster.com

Edito de Laurent Boyer

RTL/ Alsace presse

Chaque année, durant la période à la fois mystique et festive la plus marquante de notre calendrier,
un pèlerinage s'impose en ce pays de Noël qu'est la région Alsace.
Pour moi, s'il est une authenticité à revivre en cette période si particulière, elle se situe dans ce pays de cultures et de traditions que je retrouve toujours avec bonheur. L'Alsace a véritablement créé, en premier, le décor prestigieux des marchés de Noël avec leurs fameux chalets en bois dont se sont inspirés toutes les régions de France, jusqu'à en retrouver des répliques sur la prestigieuse avenue des Champs-Elysées.
Aussi, je me réjouis qu'en 2011 j'aurai encore l'occasion de revenir sur les terres de Noël, dans la ravissante cité de Colmar, du 2 au 4 décembre, avec toute mon équipe de RTL. Pour une émission qui fera revivre les moments uniques de convivialité et de bonheur placés toujours sous les heureux auspices de Saint Nicolas, le véritable patron des lieux.
Noël c'est aussi les grands moments de retrouvailles en famille, autour du sapin qui embaume la résine dès que les branches libèrent leur sève avec la chaleur du foyer.
Et je ne parle pas des agapes somptueuses, fruits de mer et coquillages bien sûr, mais aussi foie gras de Noël, une grande tradition culinaire alsacienne.
La région ne manque pas de références gastronomiques aussi bien avec ses grands chefs que ses artisans perpétuant un savoir faire séculaire.
Vous l'aurez compris, l'authenticité sera le maître mot de cette région du Grand Est, de plain-pied avec la modernité mais restée profondément attachée à ses racines.
Alors… Joyeux Noël en Alsace. Je vous donne rendez-vous dans cette capitale des fêtes de la Nativité.
Et comme disent mes amis de là-bas : « Glecklichi Wihnachte !».*

* « Joyeux Noël » en alsacien.

Au Sommaire

6 Dossier : Les **Marchés de Noël**

18 Portrait : Le Veilleur, une force tranquille **dans la nuit** alsacienne

20 Spectacles, Chants, **contes et veillées** de l'Alsace profonde

26 Cannelle & Pain d'épices : un amour de **friandises**

31 **Recettes** de fêtes par Jean-Yves Schillinger

34 Delikatessen et mousses festives…

38 Les maîtres de la **terre** et du **feu**

43 Les bonnes **adresses** d'Anmarie *à offrir ou s'offrir !*

46 Cadeaux de fête & rencontres d'**artistes**

51 Les traditions de l'**Avent**

52 Les **vrais personnages** du Noël alsacien

54 Bien-être & papouilles **après les fêtes**

59 Loisirs **toniques** au pays de la blanche forêt

60 **Festival** les Noëlies

61 L'**Ecomusée** d'Alsace

62 Les **enfants** d'abord !

64 Noël dans les caves et sur la **routes des vins**…

65 Reportage : Sélestat ou la **mémoire du sapin** de Noël

67 Un **fromage** dans sa vallée

68 L'Alsace **à Paris**, mode d'emploi

69 **CARNET DE VOYAGE**

Les 7 pays du Noël alsacien
Les séjours à s'offrir
Les infos pratiques
L'essentiel des festivités

▸ en Couverture

Christkindel revisitée par l'agence de communication Dagré dans le cadre de la campagne 2011 du Comité Régional du Tourisme d'Alsace. Mystères, contes et personnages légendaires font de «Noël en Alsace» un événement unique à ne pas manquer.

N° 1 / Alsace Tendance[s]
le magazine de vos vacances en Alsace
Directeur de la Publication : Philippe Choukroun
Responsable d'édition : Fatiha Rachedi
Resp. de la ligne éditoriale : Catherine Graesbeck
Rédacteur en Chef : Reza Afchar Nadéri
Chef de la rubrique « Shopping » :
Anne-Marie Bendel, assisté de Marie-Noël Barthelmé
Conception graphique :
Jennifer Tournaire – Chloé Michaut
Reza Afchar Nadéri
Merci à Annie Dumoulin, Jean-Yves Schillinger,
Publicité : au magazine
Impression : OTT
Visuel de couverture : sur un visuel créé par l'Agence Dagré Communications
Photos : Reza Afchar Nadéri
sauf mentions contraires.
N° ISSN en cours

Magazine produit par le Comité Régional du Tourisme d'Alsace avec la participation des ADT du Bas-Rhin et du Haut-Rhin et des 7 pays de Noël en Alsace.

Les Marchés de Noël

Z'vardon

Au pays du marché originel

Pourquoi, en Alsace, le marché de Noël se sent-il plus chez lui que partout ailleurs dans notre vieille Europe ? C'est une longue histoire, à (re)découvrir et à raconter à l'occasion des fêtes. Flash-back sur les origines d'une tradition partagée, ancrée au plus profond de l'âme des Alsaciens.

Au début était le paganisme. Pas de Christ et encore moins de Père Noël. L'homme vivait avec et au rythme de la nature. Bien avant le Moyen Age, à l'approche du solstice d'hiver, au cœur du repli des saisons, quand le soleil semblait avoir oublié la terre et les hommes, toute l'Europe festoyait comme pour rappeler à la course du temps le cycle vital des beaux jours à venir. Cochonnailles, vin nouveau des dernières vendanges et bière de Noël étaient de la fête. On faisait les provisions destinées à affronter l'hiver.

Plus tard, des foires placées sous le patronage de saints prirent le relais de cette coutume. C'est ainsi qu'apparurent la foire de la Saint-Martin fêtée le 11 novembre puis celle de la Saint-Nicolas, dont les premières traces remontent au 14e siècle en Allemagne et en Alsace.
Mais la Réforme au 16e siècle retira le prestige de telles manifestations aux symboles terrestres des foires pour l'attribuer à l'Enfant-Jésus. C'est ainsi que vit le jour le « Christkindelsmärik » ou marché de l'Enfant-Jésus, dont l'origine est datée de 1570, avec Strasbourg comme berceau. Un autre marché fameux prit naissance à Nuremberg mais seulement en 1628.

> « Une aventure de 400 ans... »

Au 16e siècle, le « Christkindelsmärik » remplace donc le marché de la Saint-Nicolas place de la Cathédrale et il se tient 3 jours avant Noël. Il s'agrandit ensuite vers la place du Château et déménage en 1830 place Kléber puis place Broglie en 1870. Il rassemble désormais 300 chalets occupant plusieurs rues et places du centre-ville, en particulier la place Broglie… et à nouveau la place de la Cathédrale.

Aujourd'hui, les marchés de Noël ouvrent dès le début de l'Avent (temps d'attente et de préparation de Noël), soit quatre semaines avant le 25 décembre. Entre-temps la mode s'est répandue dans toute l'Europe, empreinte d'un caractère plus ou moins commercial, à partir des années 1990.

D'autres marchés de la région, près d'une centaine, sont également prisés avec des têtes d'affiche comme Colmar, Mulhouse ou Kaysersberg mais la tradition a su essaimer dans de nombreux villages, chacun ayant à cœur d'imprimer son caractère propre à ce qui est considéré comme l'événement le plus festif et le plus convivial de l'année.

http://noel.tourisme-alsace.com

Photos C. Meyer sauf mention contraire

Lexique

Sur les terres d'un Noël différent

Wihnachtszit : temps de Noël (du 25 nov. au 6 janv.). A ne manquer sous aucun prétexte, sous peine de retour à la case départ pour 365 jours.
Wihnachtsbredele : petit gâteau de Noël. Pour en savoir plus s'adresser à vos enfants.
Springerle : petits gâteaux à l'anis. Un délire de formes dont les moules font l'objet de collections.
Klopfnacht : nuits bruyantes. Il faudra vous y faire.
Christkindel : petites pommes rouges. Le péché originel vivement recommandé. L'enfant-Jésus également sous les traits d'une créature féerique portant ce doux nom.
Adventskranz : couronne de l'Avent. Diadème de lumière, à ne pas poser n'importe où.
Adventskalender : calendrier de l'Avent. Le seul que les enfants respectent à la lettre.
D'Sternesinger : chanteurs à l'étoile. Des rois mages en herbe qui viennent chanter à domicile.
De Tannebaum : sapin de Noël. Quart d'heure très physique pour les papas à l'heure de le rentrer dans la maison.
Hans Trapp : un cousin du Père Fouettard

Aller de l'Avent… jusqu'aux Rois Mages.

Près d'une centaine de marchés dispersés dans toute l'Alsace vous font vivre tous les ans la magie de Noël.

Dès le 25 novembre, jour de la Sainte-Catherine, les petites échoppes fleurissent, en pays d'altitude comme au fond des vallées, et l'on s'y procure tout le nécessaire pour des fêtes réussies : décorations, sapins, friandises, victuailles typiques de la région.

Tous ces «bredle» qui vous mettent l'eau à la bouche…

Inutile d'ajouter que les enfants suivent avec la plus grande attention cette logistique festive, en particulier tout ce qui touche au domaine des jouets traditionnels. Et bien entendu à la mise en place du sapin que l'on veut flamboyant, habillé pour l'occasion de petits gâteaux qui, pour peu qu'on leur résiste, ne seront pas mangés avant le coup d'envoi de Noël.
Il faut dire que la tentation est forte sur le marché, avec tous ces «bredle» qui vous mettent l'eau à la bouche, déclinés en une incroyable variété de formes titillant l'imagination déjà féconde des plus petits : étoiles, anges, cœurs, lunes… Un vrai supplice !
La période de l'Avent est marquée aussi par ce symbole fort de du cycle de la vie et des saisons, la couronne tressée dans du feuillage persistant.

Stimweiss

Mon beau sapin…

Le symbole par excellence du renouveau annoncé de la nature reste le sapin. Arbre de Noël, arbre de la Genèse, il se dresse aussi bien sur les grandes places des villes que dans l'intimité des demeures. Arbre toujours vert, lien entre croyances primitives et religions établies, c'est un axe primitif indissociable de la condition humaine. Certains ésotéristes y ont vu une passerelle mystique reliant ciel et terre.

En le parant des symboles lumineux du retour à la vie on renouvelle les croyances de communion entre l'homme et la nature.
L'arbre roi du grand est, dont le royaume se déploie jusqu'aux confins tout proche de la profonde forêt germanique, est ici chez lui, sur ses terres. Ce qui explique sans doute que le Noël alsacien est unique, car ancré dans les terres d'origine de la plus emblématique des fêtes de l'Occident.

Photos C. Meyer sauf mention

« Wihnachtsmarik » pour tous les goûts

Le marché de Noël, se décline sous différents modes avec toujours le souci de s'inscrire dans la tradition et l'authenticité. En voici quelques adresses choisies.

En période d'Avent la grande affaire des grands-mères, des mamans et des enfants, c'est la confection des « bredle » (prononcer « brédle »), ces petits gâteaux aux formes multiples (étoile, ange, sapin, oiseau) découpés avec un emporte-pièce. Si vous êtes de passage dans la région, vous ne manquerez pas le détour par le marché où de vastes étalages vous inviteront à en découvrir la gamme interminable. A Strasbourg c'est le Marché des Wihnachtsbredle de la place d'Austerlitz qui en est l'épicentre. Un lieu de la ville où la concentration de bredle au mètre carré donne le vertige. Dans ce petit marché couvert, situé entre la rue d'Austerlitz et la place de la Bourse, les boulangers pâtissiers proposent ce qui se fait de mieux en la matière. Car comme dit le bon sens populaire, «un Noël alsacien sans bredle c'est comme un sapin sans aiguilles».
Encore une de ces traditions vivaces qu'on a à cœur de préserver. En effet, selon les annales, en 1570, le Magistrat de Strasbourg ayant mis un terme au marché de la St Nicolas, l'interdiction déclencha la fureur des ménagères qui se voyaient ainsi privées des ingrédients nécessaires à la préparation des Bredle.
Dont les précieux agrumes (oranges, mandarines, citrons) et les indispensables épices : anis, cannelle, clou de girofle…
A l'origine, les formes de ces pâtisseries étaient obtenues avec la pointe d'un couteau. Des figures géométriques sommaires qui évoluèrent jusqu'aux figures plus sophistiquées réalisées de nos jours avec la technique de l'emporte pièce. Moins d'efforts pour les enfants…
www.noel.strasbourg.eu

Stimweiss

2 autres marchés de petits gâteaux qui méritent le détour : Mittelbergheim (le dimanche 4 déc.) et **Munster**, durant tous les week-ends de l'Avent et du 16 au 24 déc.

Le cousin du Bredle, c'est le « Lebkueche » ou pain d'épices. Deux noms à retenir absolument comme le tandem indissociable de la gourmandise made in Alsace.

Meyer

Meyer

Meyer

Un marché campagnard à Niedersteinbach

Charles Zink organise un beau petit marché des produits du terroir. Qu'il vente, qu'il pleuve ou qu'il neige, le dimanche précédant le 24 décembre voit désormais affluer tous les ans la foule des visiteurs dans cette commune du Parc naturel régional des Vosges du Nord. Son marché campagnard, un des tout premiers de la région, c'est avec Jean Zerafa, alors conseiller à la Chambre de Commerce de Strasbourg, qu'il le crée, scellant une alliance sacrée ayant pour but de mettre en place un marché de purs produits du terroir alsacien. L'affaire démarre sous l'égide de l'ACTER, association consacrée aux « activités économiques en milieu rural ».

> « Le marché, un incontournable des fêtes dans la région »

Proposer des produits locaux.

Ce qui les motive tous deux - et mobilise toujours l'équipe des organisateurs, c'est d'attirer les visiteurs dans le village en période d'hiver, quand l'activité tourne au ralenti, sur une destination à l'écart des grands axes touristiques. Le cahier des charges, pour le participant, consiste à proposer uniquement des produits locaux : miel, confiture, foie gras, décorations de Noël.

Le marché sera alsacien et rien d'autre. C'est Charles qui sélectionne les candidats : lard fumé, gibier, jambon. Il veut du lourd, des articles ayant une entité enracinée, dignes de ce nom. Près d'une quarantaine de stands finissent par s'aligner sur le parking devant son hôtel restaurant, le Cheval Blanc.

De 11 h à 18 h, on assiste au défilé des visiteurs venus au ravitaillement. Les producteurs sont les mêmes depuis une vingtaine d'années, les enfants prenant la relève des parents.

Vin d'Alsace et menu spécial

Vin d'Alsace, schnaps, dinde, oie… on y trouve de tout question gastronomie et les restaurateurs suivent le mouvement en proposant un menu spécial pour la journée, assorti d'un menu gratuit pour les enfants.

Lieu de vie et de rencontre, le marché est devenu un incontournable de la région.

Le 18 déc. de 11h à 18h
Tél. 03 88 06 59 99
www.tourisme-haguenau.eu

Photos C. Meyer sauf mention

D.R OT Obernai

Obernai, terre d'accueil des gourmets

Au pays de Sainte Odile, le règne de la foi fait bon ménage avec celui de ce bas monde. Aussi les nourritures terrestres sont-elles à l'honneur avec un marché gastronomique qui vous accueille traditionnellement, tous les ans, place du Beffroi. Sur ce marché sont présents tous les producteurs du terroir qui proposent des produits soigneusement sélectionnés pour leur diversité et leur qualité. Foie gras, choucroute, gibier, escargots, fromage pour plat principal, pâtisseries ou pains d'épices pour les desserts, le tout arrosé de vins d'Alsace et autres eaux de vie. Vous y aurez tout le loisir de parfaire votre culture culinaire au cours de conversations avec les charcutiers, vignerons ou boulangers qui vous livreront peut-être quelques-uns des secrets hérités de leurs ancêtres.

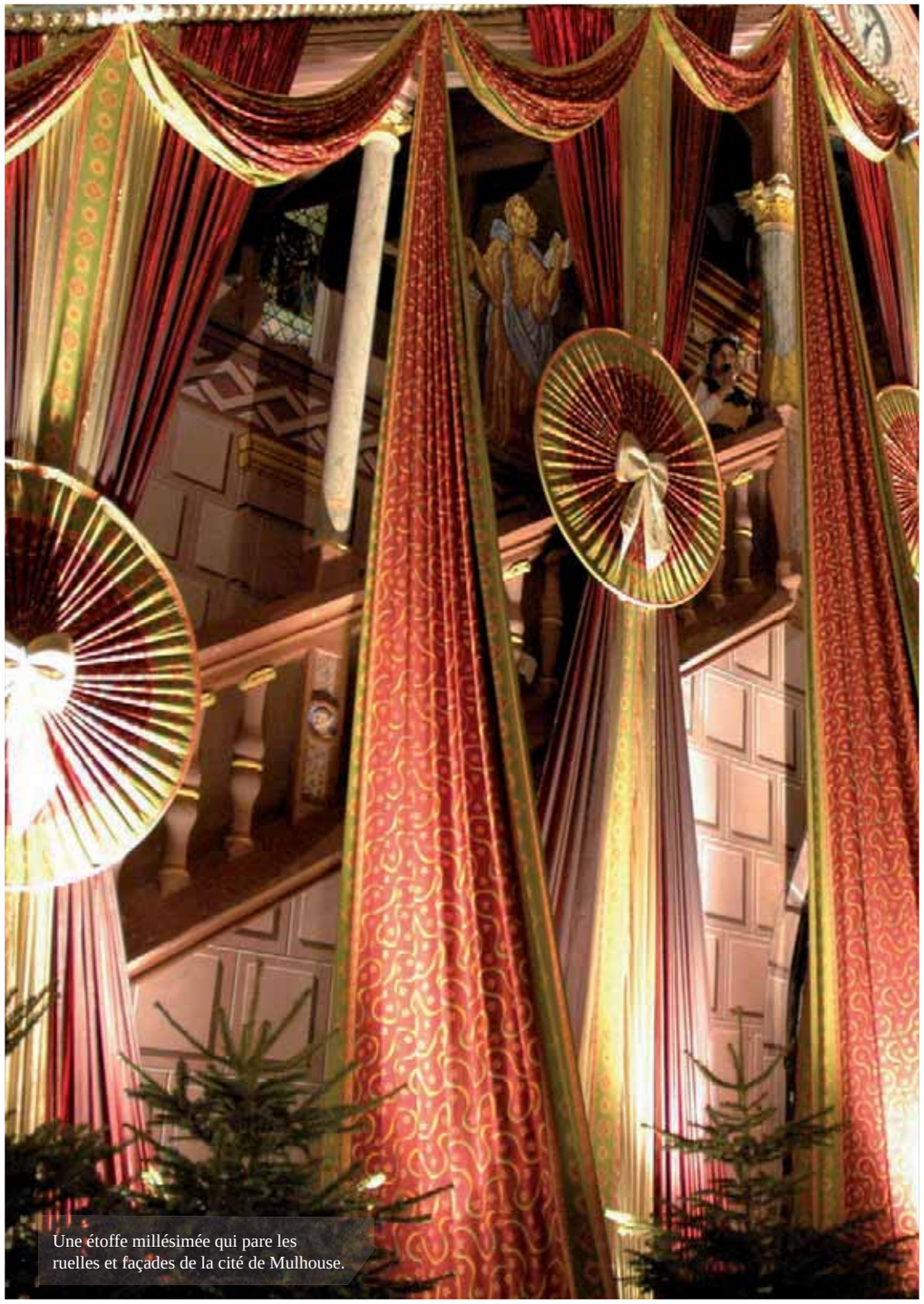
> « Secrets de fabrication hérités des ancêtres… »

Le sentier des gourmandises.

L'autre rendez-vous, incontournable également, est celui du « Sentier des gourmandises » qui expose dans le cadre de l'Hôtel de Ville les métiers de la « bouche sucrée » et des arts de la table. Dans une ambiance « stub », vous assisterez à la fabrication des bredle, mennele ou chocolats sous la houlette de quelques grands noms de la profession tels que Gross ou Schaeffer pour la pâtisserie et Lang, Schibler, Régina pour la boulangerie.

Entre le 26 nov. et le 31 déc.
Tél. : 03 88 95 64 13
www.obernai.fr

D.R OT Obernai



Une étoffe millésimée qui pare les ruelles et façades de la cité de Mulhouse.

Photos F. Hurst sauf mention contraire

Un Noël haut en couleurs au Pays des étoffes

Au pays du textile roi, Mulhouse se drape tous les ans, avec le retour de l'hiver, dans ce qui se fait de mieux en matière d'art du tissu.
Aussi le marché le plus singulier de la ville est-il sans doute celui de l'Impression sur Etoffes, qui se tient dans le musée du même nom.

> « la complicité d'un grand couturier »

Cette année, l'événement sera placé sous le thème de « L'Enfant dans le tissu imprimé de 1750 à nos jours ». Une manifestation conçue avec la complicité du créateur Jean-Charles de Castelbajac.

A l'extérieur, le tissu sera porté aux nues, de jour comme de nuit, grâce à l'initiative de la Ville, et l'étoffe créée pour l'occasion habillera les rues, les édifices publics ou encore le marché très emblématique de la place de la Réunion.
Le top d'envoi est donné sous la forme d'une exposition mettant à l'honneur l'étoffe si particulière, commanditée par la Ville de Mulhouse et dont la genèse est soigneusement gardée secrète jusqu'à son inauguration. Une animation baptisée « Text'Ill » dévoilera en avant-première, le 25 septembre, la nouvelle petite merveille, signature emblématique de l'industrie phare de la région.

Du 17 novembre au 31 décembre
Tél. : 03 89 46 83 00
www.musee-impression.com

Clin d'oeil au tissu 2011 dans la campagne d'affichage Noël du Comité Régional du Tourisme d'Alsace.

L'étoffe 2011

Les hommes et femmes qui façonnent l'Alsace

Des initiatives particulières, qui font date et référence, naissent des marchés. En voici quelques-unes, exemplaires.

Une forain
à Haguenau

Comment passer d'un manège d'autos-scooters (« autos-tamponneuses » pour la génération des seniors) à des stands de Noël ? Frédéric Klein, qui porte bien ses 69 printemps, en a fait l'expérience. Pour faire face à la morte saison, il y a 25 ans, il a choisi de migrer tous les ans de son fief de Lichtenberg à Haguenau. Objectif : démarrer une activité complémentaire sur un marché de Noël.
Son cousin, lui-même propriétaire d'un stand sur la prestigieuse place Broglie de Strasbourg, l'aide à faire ses premières armes dans ce nouvel univers. Chaque année, dès le 20 septembre, il entreprend le stockage des produits et vaque sans relâche aux préparatifs. Déco, santons, pieds de sapin, guirlandes, crèches, bougies parfumées, boîtes musicales… Un interminable inventaire à la Prévert qu'il faut alimenter.
L'expérience finit par porter ses fruits et il occupe aujourd'hui, cours de la Décapole, avec son épouse et sa grande fille Kathia, trois stands alignés sur une trentaine de mètres. Il s'y est forgé une réputation qui lui vaut une clientèle régulière. Bien que son catalogue de Noël comporte des centaines de produits, on vient encore lui demander des « nouveautés » qu'il faudra bien satisfaire.
Point fort du marché de Noël de Haguenau : sa dimension humaine voire intimiste. Un lieu privilégié pour flâner, se ressourcer et se retrouver en famille ou entre amis. La sélection des exposants est minutieuse et l'on favorise la qualité des produits, leur authenticité et leur provenance locale… mais l'office de tourisme n'hésite pas à ouvrir son marché à d'autres régions françaises et pays étrangers.
Le marché se tient du 25 novembre au 31 décembre.

Tél. 03 88 06 59 99
www.tourisme-haguenau.eu

> « un interminable inventaire à la Prévert »

Photos C. Meyer sauf mention

Préludes de Noël
à Kaysersberg

C'est en 1986 que Denis Kohler, son épouse Christine et sa sœur Christiane décident de créer dans la petite ville de Kaysersberg une série de manifestations qui renoueraient avec la véritable tradition du Noël alsacien. L'événement baptisé « Préludes de Noël » inclurait un marché limité aux quatre week-ends de l'Avent ; les deux autres volets de cette « trilogie » basée sur une charte de qualité reflétant l'esprit originel des fêtes consisteraient en une exposition thématique et des concerts donnés en l'église Sainte-Croix, au répertoire aussi bien religieux que profane.
L'émotion préservée, l'ambiance de la fête limitée à la période précédant le jour de Noël, voici pour l'essentiel des contraintes.
« Pas de nourriture sur le marché », précise Denis Kohler, « hormis du vin chaud et des bredle. Ni saucisse, ni merguez ou produits évoquant des foires populaires hors contexte ». L'association « Noël à Kaysersberg » qu'il a présidé pendant 22 ans et dont il a passé le relais à François Stoll, son président actuel, a toujours veillé au respect de ces critères. Une association qui s'est vu décerner le « Bretzel d'Or » par l'Institut des arts et traditions populaires d'Alsace, distinguant les initiatives à même d'affirmer « l'originalité, la personnalité et la richesse culturelle régionales ».
L'exposition, elle, se tient dans la salle de l'Arsenal, attenante au marché, avec comme thème pour l'année 2011, une rétrospective des thématiques présentées les années précédentes : la Forêt-Noire, les anges, la Provence, la Pologne, Noël de papier et de verre… et bien entendu Saint Nicolas et le Père Noël.
« L'objectif essentiel de ces Préludes », conclut Denis Kohler, « c'est de cultiver les rapports humains, de favoriser la transmission d'une culture et d'une passion ».

Du 25 novembre au 8 janvier.
www.noel-a-kaysersberg.fr

FEERIE DE NOEL
Découvrez
la "Féerie de Noël"
à Riquewihr
La Féerie de Noël vous propose toute l'année le plus grand assortiment de décorations de Noël dans une ambiance fascinante et dans la plus pure tradition des fêtes en Alsace.
Ouvert toute l'année.
FEERIE DE NOËL
1, rue du Cerf
68340 RIQUEWIHR
Tél. 03 89 47 94 02
e-mail : feerie.de.noel@wanadoo.fr
Site : www.feeriedenoel.com
Ouvert 7 j./7 du 15 février au 31 décembre
de 10h à 12h30 et de 13h45 à 18h

Noces d'art et de lumière
à Colmar

Après le plus grand et le plus ancien marché d'Alsace, celui de Strasbourg, voici le plus intimiste et le plus ravissant. Colmar, éblouissante, célèbre chaque année les noces des centaines de jeux de lumière mis en place par de savantes installations comptant pas moins de 1 100 points lumineux. Leur « allumage dynamique », adopté depuis 13 ans, habille ainsi des pièces maîtresses du décor telles que la place des Dominicains et son église du 14e siècle aux magnifiques vitraux ou encore le Koïfhus (l'Ancienne Douane) au bel escalier Renaissance. Rien n'est laissé au hasard non plus dans la disposition et l'architecture de ses cinq marchés et dans l'agencement de 160 maisonnettes conçues spécialement en accord avec la physionomie de la cité, fière de son patrimoine architectural qui va du Moyen Age au 19e siècle.
Magique également la balade le long de la Lauch, la rivière traversant la ville, qui prend sous les illuminations un air de Petite Venise aux heures les plus fastueuses du carnaval.
Des mises en lumière qui font de chaque vue et perspective de la vieille ville un cliché de carte postale et un paradis pour les amateurs de photos de nuit.
Quant à ceux habités par le désir de spectacles autrement flamboyants, où se magnifie le génie de l'homme à travers quelque œuvre unique et inclassable, ceux-là iront inévitablement s'incliner devant le retable d'Issenheim. Le polyptique du grand maître du gothique allemand Matthias Grünewald est sans conteste la pièce maîtresse de l'héritage alsacien en matière d'art pictural. Une pause plus que nécessaire à votre balade à travers les marchés lumineux de Colmar.

Le marché se tient du jeudi 25 novembre 2011 au samedi 31 décembre 2011 inclus.

Office de tourisme
03 89 20 68 92
www.noel-colmar.com

Meyer

Meyer

Le célèbre Retable d'Issenheim

Zimmermann

Bibliographie
« Colmar ». Un beau livre signé Sébastien Niess (photos) et Gabriel Braeuner (textes) où de superbes photographies font revivre les grands moments de Colmar by night. En vente à l'office de tourisme.

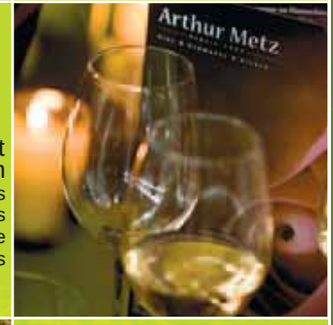
MARLENHEIM
Arthur Metz
depuis 1904
Vins & Crémants d'Alsace

LA BOUTIQUE EN LIGNE
nos coups de Coeur, nos offres, nos meilleures ventes.

ESPACE 1904
Conjuguer espaces de réunion et animations oenologiques et culinaires
Séminaires, incentives, réunions commerciales, lancement de produits, soirées clients.

à l'école des vins
Arthur Metz
Savoir et Terroirs du Monde

A L'ECOLE DES VINS
Des cours ludiques et des formations autour du vin
Dégustations et soirées thématiques
Animations oenologiques
Balades dans le vignoble
Démonstrations culinaires



CAVEAU
DEGUSTATION
VENTES
SEMINAIRES
VINS D'ALSACE & D'AILLEURS

10% DE REMISE*
SUR PRESENTATION DE CE MAGAZINE

CAVEAU OUVERT
du LUNDI au VENDREDI
10h à 12h30 et 14h à 18h30
SAMEDI 10h à 12h30
et 14h à 18h00
Ouvert Le Dimanche
en juillet, Août et Décembre

la Cave
Arthur Metz

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION

www.arthurmetz.fr

102 rue du Général de Gaulle
67520 Marlenheim
Tél. +33 (0)3 88 59 28 69 - caveau@arthurmetz.fr

*Offre Spéciale non cumulable, valable sur le Tarif particulier vins en vigueur jusqu'au 30 juin 2012

Le veilleur : une force tranquille dans la nuit alsacienne

La chanson du veilleur de nuit de Turckheim

Ecoutez ce que je veux vous dire
La cloche vient de sonner dix heures !
Prenez soin de l'âtre et de la chandelle
Que Dieu et la Vierge vous protègent
Me voici de garde
Que Dieu nous accorde à tous une bonne nuit.

Le veilleur de nuit de Turckheim

« Han sori zu Fir und Liacht ! » (Prenez soin de l'âtre et de la chandelle !). C'est en alsacien que retentit dans les ténèbres le chant de mise en garde qui, il fut un temps, évitait aux villages d'Alsace bien des tragédies. A l'ère de l'hyper-technologie, ce rituel anticipant les incendies est devenu désormais une tradition qui ne manque pas de charme. Et embrase certaines âmes nostalgiques.

Le feu, c'est la grande hantise des villes depuis le Moyen Age. Mais le danger vient également des négligents, des imprévoyants qui s'assoupissent devant une chandelle ou un feu de cheminée. C'est là que le veilleur de nuit entre en action. De sa voix de stentor il secoue les somnolents et les oublieux en réclamant une extinction définitive des feux. A Turckheim, on évoque encore le mémorable désastre qui réduisit en cendres, dans la nuit du 11 juin 1844, maisons et granges dans l'impasse des Boulangers et la Grande Rue. Mais le veilleur est là. Le « Nachtwächter » récite en alsacien le sésame inchangé depuis des siècles. Et si ça se gâte, il embouche son cor et appelle la population à se mobiliser contre les flammes à peine pointent-elles le nez.

Puis ce veilleur, au fil des ans, devient une sorte de couteau suisse de la sécurité. Sa silhouette, habillée d'une cape et coiffée d'un bicorne arbore aussi une hallebarde impressionnante. Plus tard, il devient garde champêtre et… fossoyeur.

Partie intégrante du décor urbain et rural de jadis, on lui prête une mémoire infaillible. Dans sa tête il tient le registre des personnes ayant déjà un pied dans la tombe. Il dresse comptabilité également des dons qui lui viennent des habitants. Aussi, il valait mieux être dans ses (bons) papiers en n'omettant point de lui remettre ses étrennes dès la veille du Nouvel An quand il se rend devant l'Hôtel de Ville pour présenter ses vœux au conseil municipal.

Aujourd'hui, à Turckheim, ce sont Marcel Sattler, Louis Meyer et Jean-Luc Killy qui ont repris le flambeau et perpétuent la tradition. On peut les accompagner dans leurs rondes à 22 h, du 1er mai au 31 octobre et les trois premiers samedis du mois de décembre.

Demander confirmation auprès de l'office de tourisme pour ces inoubliables retrouvailles nocturnes. Une (très) vieille histoire d'amour entre l'homme au bicorne et les Turckheimois.

> « Une voix de stentor qui réclame une extinction définitive des feux »

Pour se renseigner :
Office de tourisme de Turckheim
03 89 27 38 44
www.turckheim.fr

Belle adresse où résider durant les fêtes : l'hôtel des 2 clefs.
03 89 27 06 01
www.hotellerie-deuxclefs.fr

D'autres veilleurs, ailleurs et à d'autres dates

A Eguisheim *par exemple. Depuis la place du Château, vous pouvez accompagner le veilleur de nuit dans ses fonctions principales : allumer les lampadaires et remplir son office de « police de proximité ». Rendez-vous en septembre.*

A l'Ecomusée d'Alsace. *Le veilleur y raconte le calendrier de l'Avent durant le temps de Noël (25 novembre au 2 janvier) dans ce « pays des veillées », où il tient une place de premier ordre.*

A Barr. *Les 3, 10 et 17 décembre, rendez-vous avec Renaud Engel place de l'Hôtel de ville pour découvrir les spécificités barroises.*

Pour se renseigner
• Office de tourisme d'Eguisheim
www.ot-eguisheim.fr
• Ecomusée d'Alsace
www.ecomusee-alsace.fr
• Office de tourisme de Bar Bernstein
www.pays-de-barr.com

Un peu de lecture

« Le veilleur de nuit de Turckheim », texte et illustrations de A. Billich, éd. Société Wickram Turckheim.com

Spectacles, chants, contes et veillées de l'Alsace profonde

Partout dans la région on se prépare au renouveau de la nature placé sous le signe de la foi. On revisite les traditions et l'on recrée les liens entre générations. L'heure est à la joie comme au partage.

Meyer

L'Ecomusée,
un gardien des traditions.

On chante ensemble dans les belles églises, romanes ou gothiques, pour redonner voix à la nature silencieuse. On illumine villes et villages pour apporter la lumière à la nature assombrie. La fraternité devient un maître-mot des jours de l'Avent et l'on est beaucoup dehors pour vivre le partage au quotidien.

L'Ecomusée d'Alsace à Ungersheim se pose, dans une telle période, en gardien du temple des traditions alsaciennes dans le cadre d'un immense village rural du siècle dernier. Histoire de préserver les fondamentaux de ce moment de liesse et de prendre ses distances avec la tendance générale de marchandisation de la Nativité. Quelques mots d'ordre s'imposent : dire « Joyeux Noël » plutôt que « Bonnes fêtes ». Les mots ne sont jamais innocents ! Ou bien préférer l'idée de « joie » à celle de « plaisir », cette dernière trop liée à la société consumériste.

A Ungersheim, Noël 2011 sera, comme les années précédentes, riche de manifestations : **expositions consacrées aux boules de Noël de Meisenthal, scénographie des personnages de l'Avent, calendrier vivant** présenté par le « Colporteur », un personnage pilier de l'Ecomusée. Parmi les temps forts, les veillées spectacles et, bien entendu, l'arrivée majestueuse de Saint Nicolas le 4 décembre suivie de la visite des Rois Mages le dimanche 1er janvier.

Tél. : 03 89 74 44 74.
www.ecomusee-alsace.fr

Meyer

Bienvenue dans le fief de Hans Trapp, terreur des enfants pas sages ! C'est à Wissembourg que, tous les ans, **les habitants lui consacrent un méga-cortège** pour le plus grand plaisir des petits, qui trouvent là l'occasion rêvée de s'amuser à se faire peur.
Le Hans Trapp arrive à cheval suivi de ses cavaliers (une dizaine en général). Il est précédé des tambourinaires qui font un bruit d'enfer avec leur tambours semblables à ceux du Bronx .
Et suivi par un chariot sur lequel est dressée une cage où l'on entassera les méchants enfants, direction le sinistre château du Berwartstein. Ces derniers en redemandent … Puis, vient **le char de la lumineuse Christkindel** environnée de clochettes et de grelots, elle apporte la paix et la sérénité après le passage du ténébreux père fouettard alsacien. Les parents amateurs d'histoire découvriront ainsi que le Hans Trapp est une réminiscence d'un puissant et malfaisant seigneur local.
Tél. : 03 88 94 10 11.
www.ot-wissembourg.fr

Meyer

Stirnweiss

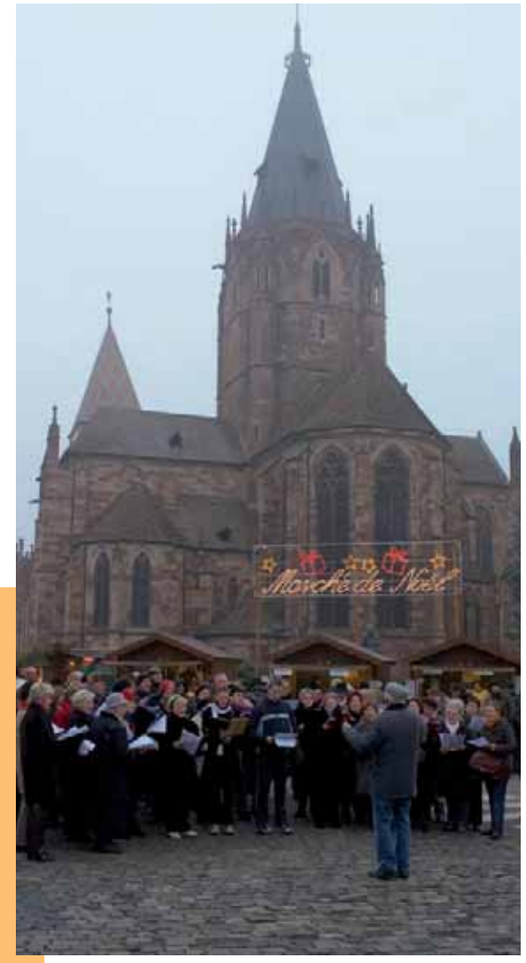
Quart d'heure de magie dans le parc de Wesserling en plein cœur des Hautes-Vosges. Le **passé textile de l'ancienne manufacture** royale, un fleuron de l'industrie textile alsacienne, plane au-dessus de cinq jardins dans un parcours lumineux qui va du potager à la ferme. Historiettes de Noël, jeux de sonorités, végétations mises en lumières se succèdent avec option de visite d'un écomusée du textile. Cette année, le site déclinera Noël sur **le thème des « Toits »**, décorés de motifs inspirés des étoffes réalisées dans le pays.
Tél. : 03 89 38 28 08.
www.parc-wesserling.fr

L'art sacré est domicilié à Saverne. L'âme profonde de la région s'y dévoile tous les ans pour **faire revivre les grandes figures spirituelles de l'Alsace,** de Sainte Odile à Edith Stein. La quête de la foi et de la vérité prendra cette année, au musée du Château des Rohan, la forme d'une exposition intitulée « Le Rhin mystique ». En tout **54 tableaux,** chefs-d'œuvre picturaux, accompagnés de documents et de gravures du 15e au 19e siècle. En contre-point sonore se tiendra le **12e festival de musique sacrée** avec un répertoire éclectique allant du Messie de G. F. Haendel à des gospels et autres negro-spirituals. Le tout dans le cadre d'un temple, d'une église ou d'une synagogue apportant une résonance unique à ces concerts.
Tél. : 03 88 91 80 47.
www.ot-saverne.fr

La solennité n'empêche pas le partage. Ainsi chaque année, en période de l'Avent, **les « chants participatifs »** fleurissent partout en Alsace, où l'on se remémore le répertoire ancien et nouveau de Noël, sur les marchés, dans les églises ou dans les salles illuminées et décorées. Avec parfois l'arrivée, toujours spectaculaire, des personnages emblématiques du calendrier ou la présentation de crèches vivantes.
Tél. 03 89 35 48 48
www.tourisme-mulhouse.com

Mais la fête se tient aussi extra-muros. Ainsi en est-il du r**éveillon aux flambeaux au château de Ferrette.** Une marche populaire nocturne à travers bois, sans chichi et en toute convivialité, pour trinquer à la nouvelle année dans l'enceinte de la place forte, avec un verre de crémant d'Alsace.
Tél. : 03 89 08 23 88.
www.sundgau-sudalsace.fr

Dans le Sundgau toujours, berceau de légendes où se donnent libre cours la sorcellerie et le fantastique, **une « Forêt enchantée »** prend vie à l'initiative de la cité d'Altkirch. Durant 5 semaines s'y succèdent les contes d'autrefois à l'occasion de veillées : la Fée aux Fleurs, le Petit Bonhomme de Blochmont, les trois cents blocs de Wart, les nains de la Gorge-aux-Loups, sans oublier la repoussante et teigneuse sorcière de Koestlach, à la tête de sa petite armée diabolique de bouchons de paille à tête humaine. Brrr.
Tél. : 03 89 08 36 03.
www.mairie-altkirch.fr



Stirnweiss

l'expérience d'une marche nocturne à travers bois...

Des chants et danses
qui font vivre l'âme populaire

Le sens véritable de Noël, ses origines, sa symbolique vivante, ses décorations, ses racines plongeant dans la tradition religieuse ou païenne, autant de facettes culturelles que les plus beaux groupes folkloriques d'Alsace donnent à découvrir à travers leurs danses, chants, rondes et comptines.

Le groupe folklorique D'Kochloeffel (« cuillère en bois ») de Souffelweyersheim porte le surnom peu banal que l'on donnait aux habitants de la commune. Peu banals également ses spectacles, tous originaux, accompagnés d'accordéon, épinette, flûte, harpe…
Le passé revit à travers son répertoire puisé parfois dans des sources très anciennes et mis en valeur grâce à une somptueuse garde-robe de costumes anciens ou fidèlement reconstitués.

Le spectacle est souvent suivi de déambulations dans les rues jusqu'au marché de Noël.
Au nombre des heureux villages qui recevront sa visite, Hunspach, comptant parmi les plus beaux villages de France. Un cadre de choix !
Le 3 décembre. Tél. : 03 88 80 59 39.

Autre étape, la salle communale de Neugartheim-Ittlenheim pour **une veillée en plusieurs tableaux évoquant le Noël d'Antan**, suivie d'un goûter de Noël.
Le 9 décembre. Tél. : 03 88 38 28 07.

Même punition pour Rosheim, **étape de la Route Romane d'Alsace** et village fameux pour ses « tours portes », symboles de son rayonnement et de son statut de ville libre.
17 décembre. Tél. : 03 88 50 75 38.

> « au rythme du folklore et des goûters »

Autre gardien des traditions folkloriques, **le Groupe d'art populaire de Berstett** fera vivre à Woerth les traditions de l'Avent à l'Epiphanie. Cette commune doit sa célébrité à la fameuse charge des cuirassiers français dont elle fut le berceau lors de la légendaire bataille de Reichshoffen en 1870. Les charges au pas de danse, n'en doutons pas, seront bien présentes, suivies néanmoins d'un goûter de Noël.
Le 9 décembre. Tél. 03 88 09 30 21 et 03 88 09 34 37

Meyer

A Rhinau règne le charme romantique de la douce nature rhénane. Les berges du Rhin, le Ried enchanteur, la forêt alluviale guideront vos pas vers de charmantes auberges où se poser et se laisser pénétrer par l'ambiance intimiste de la Nativité. C'est dans le village de Rhinau qu'entrent en scène les Deckeleklopfer, groupe folklorique qui met en scène la tradition des préparatifs de Noël. Un atelier de fabrication de bredele est prévu au programme car les gourmands ne sont jamais oubliés
Le 10 décembre. Tél. : 03 88 74 68 96 et 03 88 74 62 84.

Preview

> « mettre en scène les préparatifs de Noël... sans oublier les gourmands ! »

PSN Betsch

Escapades de noël au pays du sapin

Le temps d'un après-midi, partez à la découverte de quelques hauts lieux de la fête et de la culture alsaciennes. Des excursions guidées en autocar pour aller à l'essentiel, ponctuées comme il se doit de visites de caves et de dégustation de gâteaux traditionnels, chocolat ou vin chaud.

Noël sucré et solidaire.
Samedi 3 décembre. Une première étape vous emmènera au forum du goût sucré d'Erstein où vous verrez à l'œuvre les grands chefs alsaciens. Au marché de Noël du Partage de Matzenheim, avec la Thaïlande comme pays invité, vous ferez un tour du côté de la crèche vivante où vous risquez de croiser Saint Nicolas accompagné de son âne, le Peckeresel. En fin de journée, des enfants interpréteront des chants dans la chapelle.

Aux origines du sapin
Samedi 10 décembre. Rendez-vous à Sélestat, gardienne du temple, pour découvrir de la bouche du professeur Sappinus lui-même l'histoire de l'origine de l'arbre de Noël. Balade dans les charmants villages viticoles de Scherwiller et Châtenois. Rendez-vous ensuite à la Maison du Val de Villé, berceau du schnaps, dans un cadre 100 % nature.

Féerie à Sainte-Odile
Samedi 17 décembre. Perché sur son éperon rocheux, le Mont Sainte-Odile, où plane l'esprit de la sainte patronne de l'Alsace, est un lieu incontournable pour les tempéraments contemplatifs. A Rosheim, on fera une visite du marché de Noël et de la Maison Romane avant d'être reçu chez un vigneron.

Délices de Noël
Lundi 26 décembre. Gertwiller, temple du pain d'épices, vous ouvre les bras. Visite du musée puis cap sur Obernai la médiévale et temps libre pour découvrir le Marché de la gastronomie. Sur le chemin du retour, passage par Rosheim puis par Molsheim, ancienne cité fortifiée et berceau des légendaires voitures Bugatti.

Billeterie
Office de tourisme d'Obernai,
Tél. : 03 88 95 64 13
Office de tourisme de Strasbourg,
Tél. : 03 88 52 28 28

PSN / Betsch

Wihnachtsbredle, lebkuchen, leckerli, springerle, berawecke… Il est grand temps de réviser ses connaissances en matière de pâtisseries et de confiseries alsaciennes que l'on voit porter aux nues en période de Noël. Mais ce n'est pas tout que de les déguster. Ces douceurs sont également le reflet de traditions fort anciennes à découvrir absolument pour ne rien perdre du sens originel de la fête.

Cannelle & Pain d'épices : un amour de friandises

Avec le springerle en particulier. Son sanctuaire se trouve au Pays de la Petite- Pierre, au cœur du Parc naturel régional des Vosges du Nord. Nous y sommes accueillis par Nathalie de Beaulieu, une mémoire vivante de l'histoire de ce gâteau dont la naissance fut surtout une affaire de… foi. Autrement dit, comment réussir un gâteau sec dont la blancheur ne cèderait en rien à celle de l'hostie. Nathalie nous raconte comment les Alsaciens ont tenté ainsi de faire revivre une tradition liée à la Nativité et remontant au 16e siècle.

On sait que la première mention d'un sapin décoré remonte à l'année 1546 (voir notre article sur la Bibliothèque Humaniste de Sélestat). L'arbre rituel était alors décoré de pommes rouges, allusion au fruit défendu du jardin d'Eden, et d'hosties symbolisant le corps du Christ. Or toute tentative de cuisiner un gâteau qui ne jaunisse pas était voué à l'échec. Jusqu'à ce que l'on crée le fameux springerle, digne de figurer sur l'arbre de paradis.

Depuis, et durant plusieurs siècles, on n'a eu de cesse de décorer ce gâteau hautement emblématique d'une large palette de motifs. Ces derniers s'inspirent de thèmes aussi variés que la vie des saints, l'Ancien et le Nouveau Testament, la déclaration amoureuse, les costumes d'époque, la chasse… Le procédé est toujours le même : un moule (« le négatif ») sculpté en creux transmet sa forme à la pâte qui restitue la sculpture en « positif ». Le moule est taillé dans un bois tendre qui permet un travail d'une grande finesse. Pour preuve, la somptueuse « Adoration des rois mages » en grand format attribuée à Martin Schongauer, peintre et graveur alsacien originaire de Colmar, dont le trait flamboyant était admiré en son temps par Michel-Ange et Albrecht Dürer, rien que ça !
Aujourd'hui c'est une stupéfiante collection, conservée jalousement au Musée des traditions populaires de la Petite-Pierre, qui révèle, sous forme de fac-similés en plâtre, une production impressionnante de springerle qui remonte au 14e siècle !

La blancheur inimitable du springerle

Signe particulier du gâteau culte de la Petite-Pierre : il ne contient pas de matière grasse. Pour le fabriquer, prévoir des œufs, du sucre, de la farine, une pincée d'anis vert, un zeste d'amour et… un poignet à toute épreuve. L'objectif étant de battre longtemps sucre et œuf jusqu'à obtenir une consistance très homogène. Cette interminable opération de blanchissement supposait jadis la participation de plusieurs enfants qui se relayaient dans ce battage marathon. La farine était ensuite incorporée au mélange puis l'anis vert. On laissait reposer au frais avant « d'abaisser » la pâte avec un rouleau, à hauteur de 0,5 cm. On la marquait alors de l'empreinte du moule et on la laissait sécher pendant 24 heures. Le sucre se trouvait ainsi emprisonné dans la pâte et ne caramélisait plus à la cuisson. Naissait alors le springerle, blanc comme neige, paré de ces motifs ravissants qui en faisaient un cadeau de premier choix.

> « Signe particulier : pas de matière grasse ! »

Musée des springerle
Tél. : 03 88 70 41 41 / www.musee-sceau.com

Petit lexique du gâteau gourmand

Wihnachtsbredele (petit gâteau de Noël) :
se décline en une large gamme dont le "Butterbredele" (au beurre, parfois glacé au citron), le "spritzbredele" (petit sablé avec un zeste de citron), "l'anisbredele" (rond et soufflé à l'anis).

Lebkuchen :
petite langue en pain d'épices au glaçage satiné.

Springerle :
pain d'anis à la blancheur immaculée.

Berawecke :
gâteau typique composé d'une batterie de fruits frais et secs et d'épices que l'on découpe en tranches fines.

Christstolle :
même combat et même générosité en fruits et épices.

Mannele :
petit bonhomme brioché fabriqué et dégusté à la Saint-Nicolas.

Gertwiller, capitale des sucreries

Enfants qui n'avez d'yeux que pour les douceurs, cette maison est pour vous ! C'est dans le Bas-Rhin, à Gertwiller, dont la renommée fut considérable durant plus de 200 ans, que se trouve le berceau de la friandise aux tons bruns et fauves.

A deux pas de l'église, alors que vous roulez sur la départementale, il vous prend l'envie soudaine de piler une fois à la hauteur de la maison Lips. Incroyable bâtisse, conservée dans son jus, que l'on croirait tout droit sortie d'un conte des Frères Grimm. Si Hansel et Gretel ont jamais rencontré sur leur chemin une maison en pain d'épices et aux fenêtres en sucre, elle devait sans doute ressembler à celle-ci.

A l'intérieur, Michel Habsinger, quatrième génération de pains d'épiciers (c'est le terme consacré) fait les honneurs de la maison après qu'on en a détaillé la façade exubérante : sorcière bien sûr mais aussi chat noir, enfants attirés par les friandises offertes par une magicienne anthropophage, et toute la gamme des gâteaux alsaciens disséminés sur l'édifice. Au-dessus de l'entrée, une sculpture, réplique d'un original de 1595, représente un ours tenant un bretzel dans sa gueule. L'emblème de la corporation !

A l'étage, la caverne de notre Ali Baba rhénan déploie des centaines d'objets retraçant l'histoire du pain d'épices et des autres douceurs de jadis. Peintures, gravures, chromos, cartes postales, emporte-pièces, moules de springerle et de tout ce qui peut être enfourné et cuit sous le ciel alsacien.

Une « stub(e) » (pièce principale de la maison traditionnelle) vous transporte au siècle dernier. Les autres collections de Michel, inlassable amateur d'objets anciens, comprennent des moules à kougelhopf, des poteries, des faïences strasbourgeoises du 18e siècle ainsi qu'une cuisine reconstituée et des outils des métiers d'antan. Notre coup de cœur : un ravissant Saint Nicolas en terre cuite sorti des ateliers de Soufflenheim dans les années 60. Le saint est ici chez lui, impérial, décliné sous toutes les formes et dans toutes les matières.

Au rez-de-chaussée, les fourneaux préparent pour les papilles de nouvelles réjouissances que l'on expose dans la boutique. Après le désir des yeux, il faut satisfaire l'appel du ventre !

Tél. : 03 88 08 93 52
www.paindepices-lips.com

> « Le Saint Nicolas est ici chez lui, impérial, décliné sous toutes les formes et dans toutes les matières »

Sous les bons auspices de Sainte Odile

La fabrication du pain d'épices, à Gertwiller, remonte au moins au 18ème siècle, avec Charles Fortwenger, le précurseur. Si bien qu'au début des années 1900 il n'y avait pas moins de 8 à 9 fabricants dans le village. A vol d'oiseau du Mont Saint Odile, où se trouve le couvent dédié à la sainte patronne de l'Alsace, la petite commune développe sa renommée en diffusant son pain d'épices sur les marchés et fêtes de village de la région. Aux 19ème et 20ème siècles, le nom du gâteau aux ingrédients venus d'ailleurs est définitivement rattaché à celui de Gertwiller.

Un petit palais sucré pour les enfants

A Gertwiller toujours, c'est le "mannele", petit bonhomme rondouillard brioché qui guide vos pas dans un univers surprenant, sur les traces de l'histoire et de la fabrication du pain d'épices.

Ludique, gourmand, pédagogique, interactif…
Le Palais du Pain d'Epices est un séduisant terrain de jeux pour enfants en mal de sucreries. En compagnie de leurs parents, ils peuvent s'immerger dans des animations sonores ou olfactives et faire leurs gammes à travers le monde féerique de Hansel et Gretel, ces ancêtres découvreurs du royaume des pains d'épices. Une salle, d'ailleurs, est tapissée à la manière de la délicieuse friandise, exhalant un doux parfum de cannelle. L'itinéraire est ponctué par les apparitions du mannele, la plus sympathique des friandises, qui vous emmène dans sa chambre, sa cuisine ou son jardin enchanté. Le bâtiment annexe, portant le sigle de la maison Fortwenger, gardienne de la tradition depuis 1768, vous accueille dès la sortie du palais pour vous dévoiler le tour de main des professionnels de la maison à l'heure du mélange des ingrédients, du pétrissage de la pâte, du décor des sujets…
Fort attendue, la dernière étape est celle du passage dans la boutique située dans un troisième bâtiment. Ici c'est Steve, deuxième génération de la famille Risch, qui nous fait les honneurs de la maison, ayant repris le flambeau porté depuis des lustres par les Fortwenger. De nouveaux projets sont en cours pour le groupe qu'il représente avec l'inauguration d'une sixième enseigne alsacienne prévue à Roppenheim.
Le pain d'épices en campagne pour de nouvelles conquêtes !

Tél. : 03 88 08 04 26
www.lepalaisdupaindepices.com
www.fortwenger.fr

LIPS
GERTWILLER
La Maison du Pain d'épices
Musée du Pain d'épices et de l'Art Populaire Alsacien
Fabrication artisanale
de pain d'épices d'Alsace
selon la méthode traditionnelle
à Gertwiller,
capitale du pain d'épices,
plus de 200 ans de tradition !
110 rue Principale - 67140 GERTWILLER
Tél : 03 88 08 93 52 - Fax : 03 88 08 53 78
www.paindepices-lips.com

Mireille, la grande dame du pain d'épices

Si Gertwiller est sa capitale, le pain d'épices a sa grande prêtresse dans le ravissant quartier de la Petite France. Cap sur Strasbourg.

C'est rue des Dentelles, au cœur de la "Petite France", baigné par les eaux de l'Ill, qu'a lieu en toute saison un pèlerinage vers une adresse incontournable en matière de pains d'épice. A mesure que vos pas vous portent vers le numéro 14 de la petite rue dallée, vous vous sentez envahir par les effluves entêtants de la cannelle. C'est que vous touchez au but.

Mireille Oster, troisième génération d'une famille ayant conquis ses lettres de noblesse sur le fameux marché de la place Broglie – c'était en 1933 – se pose ici en gardienne de la tradition. Et bien plus ! Car si le pain d'épices est affaire d'artisanat, Mireille a su l'élever au rang de la haute couture. Amoureuse des plantes et des épices, d'une curiosité insatiable, elle a parcouru le monde et fait les marchés d'Asie et du Proche-Orient pour dénicher des ingrédients rares à même de sublimer ses préparations.
D'une culture encyclopédique en matière de desserts venus d'ailleurs, elle a réalisé la synthèse de ces connaissances à travers sa gamme de 36 sortes de pains d'épices, dont les composantes sont égrénées d'une écriture délicate sur les sachets exposés dans la boutique.
Ainsi apprend-on que son "Nuit de Chine" est élaboré avec des baies de "Goji" (Lycium Barbarum), un fruit ressemblant à l'églantine, riche en antioxydants et véritable multi-vitamines à lui tout seul, consommé pour ses vertus en Chine et au Tibet.
Un exemple parmi d'autres de la richesse de ses compositions, qui comptent au bas mot une douzaine d'ingrédients.
Dans son laboratoire, ancré dans l'histoire du pain d'épices – dont on n'ignore plus qu'il nous vient d'Extrême-Orient – mais tourné vers l'avenir, Mireille Oster n'a de cesse de prodiguer des conseils de bonne nutrition. Commencer par éviter ces pains d'épices, vidés de leur substance, que l'on trouve dans les grandes surfaces, avec leur miel à base de glucose et leur taux insignifiant d'épices, conséquence de la dictature des prix bas appliquée par les centrales d'achat. La malbouffe, chez elle, n'a pas droit de cité !

Tél. : 03 88 32 33 34
www.mireille-oster.com

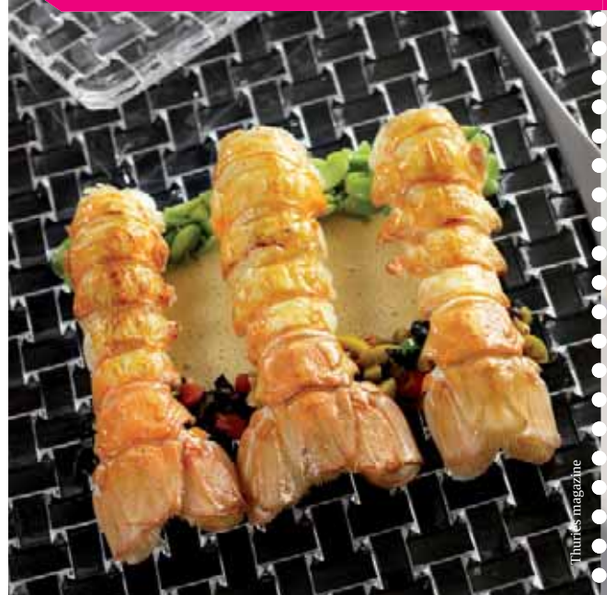
Conseil de Mireille aux parents :

"Aidez vos enfants à développer leurs sens, en les faisant sentir, goûter … au lieu de leur demander s'ils aiment ou pas !"

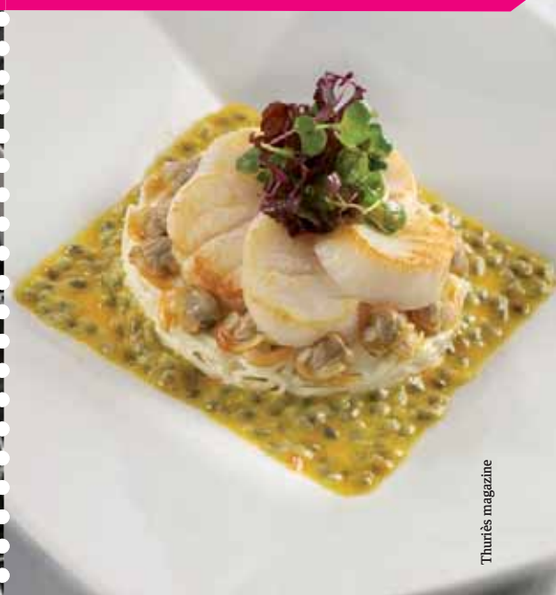
Plume de cochon Ibérique
sur un wok de légumes avec une sauce légèrement pimentée.

Tartare de saumon
mariné à ma façon
sur un lit de glace

Langoustine Royale poêlées
à l'huile d'olive avec des fèves du Japon relevées au wasabi et sauce porto blanc



Salade de St Jacques sur un
céleri rémoulade aux pommes et marinière de coques…



Tartare de saumon mariné à ma façon sur un lit de glace

Pour 4 personnes

300 gr Saumon frais
1 dl Huile d'olive
Vorcertershire sauce
1 cas Ketchup
1 cas Vinaigre xérès
1 c à moka Sauce soja
2 Jaunes d'œuf
Ciboulette,
Sel et poivre

Sauce :
1 c à moka Poudre de wasabi
3 cas Sauce soja
1 cas Moutarde douce
1 c à moka Miel
3 cas Bouillon de poule

Couper finement le saumon en petits dés, ajouter les jaunes d'œuf, l'huile d'olive, le ketchup, la sauce anglaise, le vinaigre xérès, la sauce soja, la ciboulette, le sel et poivre puis mélanger le tout délicatement. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Pour la sauce, chauffer le bouillon de poule puis rajouter la poudre de wasabi, la sauce soja, la moutarde douce et le miel. Bien mélanger puis laisser refroidir.

Dans un récipient adéquat, dresser le saumon mariné dans un cercle puis verser tout autour la sauce.

Merci à Jean-Yves Schillinger du Restaurant JYS à Colmar pour ses délicieuses recettes !

www.jean-yves-schillinger.com
Tél. 03 89 215 360

Plume de cochon Ibérique sur un wok de légumes avec une sauce légèrement pimentée.

Pour 4 personnes

Plume de cochon : 600 gr
Julienne de carotte : 200 gr
Julienne de pois gourmands : 100 gr
Germes de soja : 200 gr
Shetakee : 200 gr
Huile d'olive: 5 cl

Sauce :
Piment doux: 50 gr
Sucre: 70 gr
Vinaigre de riz : 3 dl
Demi-glace : 3 dl
Sauce soja : 1.5 dl
Sauce anglaise : 5 cl

Faire saisir dans une poêle très chaude la plume de cochon.

Dans un wok, faire saisir avec un peu d'huile d'olive les carottes, les pois gourmands, les germes de soja ainsi que les shetakee, tout en gardant les légumes un léger craquants.

Sauce : Faire blondir le sucre avec les piments doux finement hachés. Déglacez fortement au vinaigre de riz, la sauce soja ainsi que la sauce anglaise. Laissez réduire de moitié et rajoutez la demi-glace en laissant réduire jusqu'à bonne consistance.

Dans un bol, mettez les légumes au fond et disposez par-dessus la plume de cochon coupée en aiguillettes et la sauce à part.

Salade de St Jacques sur un céleri rémoulade aux pommes et marinière de coques.

Pour 4 personnes

12 belles St jacques
1 boule de céleri rave
1 œuf
1 cac de moutarde
2 dl huile d'arachide et d'olive
2 cuillères de vinaigre de xérès
500 grs de coques
Salade (selon saison)
1 pomme (granny-smith)
Sel et poivre

Tailler une fine julienne de céleri rave et de pomme. Assaisonner avec de la mayonnaise.
Poêler les St Jacques, sans trop les cuire, puis les réserver .

Faite chauffer fortement de l'huile d'olive puis rajouter les coquillages préalablement laver à l'eau courante. Poser un couvercle en remuant de temps en temps, dès que les coquilles s'ouvrent, retirer du feu puis réserver en prenant soin de chinoiser le jus des coquillages qui servira pour réchauffer les coques.

Couper en deux les fruits de la passion et à retirer la pulpe du fruit. Rajoutez 1 dl d'huile d'olive ainsi qu'une cuillère de vinaigre de xérès.

Dresser le céleri rémoulade dans un cercle puis rajouter par-dessus les coques légèrement chauffées. Couper en deux les St jacques, les assaisonner de la vinaigrette puis les dresser sur le céleri.

Langoustine Royale poêlées à l'huile d'olive avec des fèves du Japon relevées au wasabi et sauce porto blancpimentée.

Pour 4 personnes

Langoustine Royale : 12
Fèves Japonaises : 120 gr
Wasabi : 5 gr
Huile d'olive : 2dl
Vinaigre xérès : ½ cas
Olive noires et vertes : 60 gr
Cerfeuil : ½ botte
Porto blanc : 2dl
Gingembre frais : ¼
Echalote : 20 gr
Crème 2 dl
Beurre : 50 gr

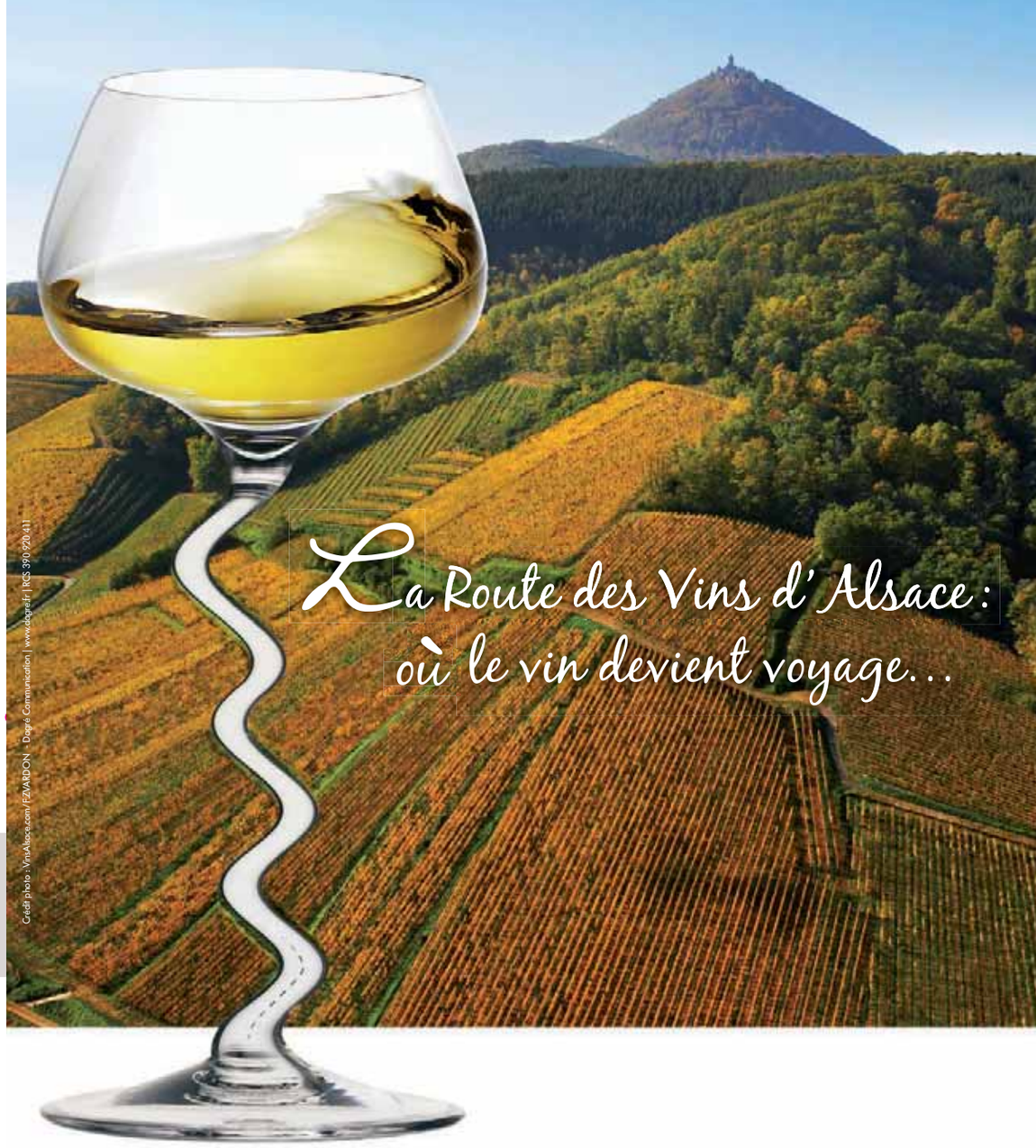
Nettoyer les langoustines en prenant soin de laisser le dernier anneau. Les rôtir au dernier moment dans l'huile d'olive.

Cuire les fèves, les rafraîchir puis les hacher grossièrement. Rajouter l'huile d'olive, le vinaigre xérès ainsi que le wasabi et le sel (servir tiède).

Couper les olives vertes et noires en petits dés puis rajouter l'huile d'olive, le cerfeuil ciselé et rectifier l'assaisonnement (servir tiède).

Faire réduire à 1/3 le porto blanc avec les échalotes ciselées et la racine de gingembre coupée en petits morceaux. Ajouter la crème, laisser réduire à nouveau puis monter au beurre pour lui donner une belle brillance. Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement.

Dresser une ligne de fèves et d'olives, poser joliment les trois langoustines poêlées et finir avec la sauce.


La Route des Vins d'Alsace :
où le vin devient voyage...
Crédit photo : VinsAlsace.com/FEAVARDON - Dagre Communication | www.dagre.fr | RCS 390 920 411

ALSACEZ-VOUS !

Dès le premier regard, la Route des Vins d'Alsace offre une véritable image de carte postale : le charme de cet itinéraire enchanteur ne s'oublie pas de si tôt. Rencontres avec les vignerons et dégustations de vins d'Alsace vous ouvriront les portes de l'art de vivre alsacien. **www.VinsAlsace.com**

ROUTE DES VINS D'ALSACE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

“Delikatessen” et mousses festives

Une livrée en bleu et or

Si l’Alsace demeure la première région productrice de bière de France, son cœur battant reste ancré à Hochfelden. Dès lors s’impose un détour par ce petit village, distant de 24 kilomètres seulement de Strasbourg, où, sous la bannière de Meteor, un groupe d’irréductibles Alsaciens résiste depuis trois siècles aux sirènes du mercantilisme et de la mondialisation.

C’est Noël dans les assiettes, tout comme dans les verres à pied et dans les chopes. Quant aux étrennes, elles ne figurent pas seulement au pied des sapins mais aussi en bonne place sur les tablées festives. Avec la bière de Noël made in Alsace, fort attendue, en France et de par le monde.

Meteor :
une métaphore qui n'est pas surfaite

Difficile de ne pas céder aux superlatifs devant la passion déployée par le plus ancien site brassicole de France, dont le nom est tout sauf usurpé.

Ici, chez Meteor, l'excellence n'est pas un vain mot. Ni d'ailleurs l'indépendance. Le site, qui refuse systématiquement toute proposition de rachat, garde le cap contre vents et marées, avec à la clé une bière inimitable appréciée par toutes les catégories sociales et professionnelles : jeunes, étudiants, cadres, femmes actives ou au foyer...

A propos de la gent féminine, Yolande Haag, directrice des relations extérieures, indique qu'il faut écarter définitivement les idées reçues qui veulent qu'en France une femme attablée devant une bière soit moins bien considérée qu'une consœur en Autriche ou en Angleterre. Dont acte.
Toujours est-il que la bière, dont l'origine remonte aux brasseurs de l'Egypte antique, détient aujourd'hui ses lettres de noblesse à Hochfelden, où la bière de Noël reste une grande affaire. Dès le mois de septembre, Meteor, première brasserie indépendante d'Alsace, prépare l'avènement de cette bière festive. Ambrée, à la robe fauve, douce mais non sucrée, moelleuse, gouleyante, tout en rondeur, elle doit tenir les promesses gustatives et olfactives qui ont fait sa réputation jusqu'à devenir l'invitée d'honneur, en 2010, du marché de Noël de… Tokyo. Les équipes sont sur les dents et le maître-brasseur veille au subtil équilibre des ingrédients (secret maison) dont on sait quand même que l'orange, fruit festif par excellence, constitue l'une des pièces maîtresses.

Lancement officiel prévu le 14 novembre. La tradition perdure ainsi chez les Haag avec cette coutume qui voulait que jadis le brasseur remerciât ses clients et fournisseurs avec une bière de Noël. Etrennes sélectives, le breuvage en question concentrant en lui les ingrédients les plus riches et les plus savoureux. Une excellence traduite par la formule "si la bière est un pain liquide, la bière de Noël est un pain d'épices fluide"… à savourer, selon Yolande Haag, aussi bien en apéritif qu'après dîner ou autour d'un piano-bar. Cela en fait des rendez-vous à ne pas manquer !
Tél. : 03 88 02 22 22
www.brasserie-meteor.fr

De la bière à taille humaine chez **Uberach**

Petit cours d'étymologie : "Uberach" signifie "village au-delà de l'eau". La brasserie de même nom, dirigée par Eric Trossat, jeune chef d'entreprise bourguignon tombé amoureux de la région, a d'ailleurs adopté la formule qu'elle a gravée sur les étiquettes de ses bières artisanales. Chez Eric Trossat, la mousse, qu'elle soit brune, blanche, blonde ou ambrée, est pur malt, issue d'une double fermentation, non filtrée et non pasteurisée. Ce qui lui donne l'aspect trouble - dû à la présence de levures - d'un breuvage vivant sans commune mesure avec les bières industrielles, dites "de soif", ces dernières transparentes à souhait.
Eric s'est installé ici en juin 1999. Un peu comme s'il reprenait le flambeau légué par une vieille lignée de brasseurs du Val de Moder : "Il y a deux siècles, dans chaque village de cette région, les cafetiers et les restaurateurs fabriquaient leur propre bière", affirme-t-il. Derniers grands noms de cette période faste, la brasserie Moritz, dont le restaurant abrite à Pfaffenhoffen le Musée de l'Image populaire, et Biedermann, qui voit la fin de son activité en 1956. Maintenant les visiteurs s'arrêtent à la brasserie d'Uberach et sa bière de Noël est attendue tous les ans. Douce, avec une petite pointe d'amertume, elle est élaborée avec un soupçon de cannelle et d'écorce d'orange amère.

> "les cafetiers et les restaurateurs fabriquaient ici leur propre bière"

Un rendez-vous festif ?
Se rendre sur la place des Meuniers à Strasbourg, au marché des Saveurs d'Alsace, où Eric Trossat tient un stand à l'instar d'autres "irréductibles petits producteurs" jusqu'au 30 décembre.
Le combat des (authentiques) douceurs continue !

Tél. : 03 88 07 07 77
www.brasserie-uberach.com

Dites-le avec un bretzel

Au 19e siècle la tradition voulait qu'une déclaration d'amour faite dans les règles de l'art soit accompagnée d'un magnifique… bretzel. Plus ce dernier était impressionnant, plus la flamme du jeune homme était digne d'intérêt. Le don était accompagné d'une comptine :

Ich wuensch der
a gleckliches nejes Johr
E Bretschdel wie a Shirrdoor
Lebkuechle wie e Zejeldach
Un a Bockwurscht bis uff
Dambach

"Je te souhaite une bonne et heureuse année, un bretzel grand comme une porte de grange, autant de pains d'épices que de tuiles sur le toit et une knack qui aille jusqu'à Dambach" (ce qui équivaut à quelques kilomètres !)

Bretzel, choucroute, genièvre et cumin

Faut-il le rappeler, la cuisine alsacienne est complexe, parfumée, élaborée, sophistiquée, riche, épicée… Autrement dit dotée de ces qualités inhérentes à la grande cuisine.
Ce qui n'exclut pas les recettes populaires.

Comme celle du "flammekuech" que l'on appelle improprement "tarte flambée".
Avec un bon riesling en fin de journée, alors qu'un petit creux se fait sentir et que les gosiers se dessèchent. Miam !
Pour accompagner le riesling, il y a aussi l'indétrônable "bretzel", qu'on craque entre ses doigts à l'apéritif, arrosé de deux gorgées d'un nectar frais de gewurztraminer (dire "gewurtz") ou de sylvaner, servis dans ces verres (à pied) à tiges vertes, haut perchés, compagnons de moments conviviaux dans la chaleur d'une winstub.

"Kugelhopf", "kougelhopf", ou encore "kouglof" pour les non dialectisants… Qu'importe, du moment que l'on peut goûter ce symbole pâtissier de la convivialité au petit déjeuner, à l'apéro (version salée), au goûter. Il est habituellement cuit dans l'un de ces moules à cannelure en terre vernissée, aux motifs diversifiés à l'infini, sortis des ateliers de Soufflenheim. Et que l'on peut collectionner toute une vie.
Le kougelhopf, c'est tendance !

De l'oie et non de la dinde

Parmi les grands noms du répertoire il y a aussi le "baeckeoffe" (compter 24 heures !), le coq au riesling, le "sürkrüt" (choucroute alsacienne), le "schiffala" (porc fumé) et les "fleischschnackas" (pâte à nouilles avec farce composée de viande cuite, œufs frais…). Encore un petit effort de prononciation pour devenir un parfait alsacophone !

Mais la star toute catégorie du repas festif reste l'oie (et non la dinde). Fierté de la table, de la Saint-Martin jusqu'au menu de Noël, elle est farcie aux pommes ou aux marrons, rôtie, sur choucroute, et s'accompagne souvent de chou rouge. Quant au pâté de foie gras, il aurait été inventé à Strasbourg vers 1780 par le cuisinier du Maréchal de Contades, Jean-Pierre Clause. Un must gastronomique qui séduisit Louis XVI et la cour de Versailles.

Et que serait un Noël alsacien sans vin chaud ? Sans son parfum capiteux qui plane au-dessus des marchés, où que l'on soit dans la région. Préparé à base de vin blanc ou de vin rouge, porté à ébullition, on l'agrémente de clous de girofle, de cannelle, d'anis, de noix de Muscade, de miel, de zestes de citron et de rondelles d'orange. A savourer avec du pain d'épices ou des gâteaux aux fruits secs.

Les maîtres de la terre et du feu

Entre la région de Haguenau et le pays de la Petite-Pierre, c'est un savoir ancestral qui se perpétue avec les descendants des artisans potiers et des maîtres-verriers. Des alchimistes de la matière puisée dans la généreuse terre d'Alsace.

Stimweiss

Flamboyantes poteries

Le spectacle d'un marché de Noël ne serait rien sans les splendides poteries de Betschdorf et de Soufflenheim trônant toujours à la place d'honneur sur les stands artisanaux. Les premières séduisent par leurs motifs bleu cobalt peints sur un grès à la dominante grise, les secondes ravissent les yeux par leurs décors de cigognes, d'oiseaux ou de marguerites courant sur un fond couleur bois ou bleu.
Dès lors, une balade s'impose du côté de la forêt de Haguenau, où dorment les gisements d'argile dans lesquels ont puisé les ancêtres des artisans d'aujourd'hui pour en sublimer la matière.
Betschdorf, à la lisière du grand massif forestier, recueille dans son sous-sol un argile de l'époque tertiaire permettant de faire de la poterie dure. Autrement dit du grès à la couleur grise caractéristique. Des trois centres de production dont l'origine remonte au début du 18e siècle, Saverne, Niedersteinbach et Betschdorf, seul ce dernier village a maintenu son activité.

Un « vernis au sel » devenu rare

Avec des dynasties de potiers qui en on fait la réputation, du 18e au 20e siècle : Stahl, Felter, Thommen…
A Betschdorf, tout comme par le passé, les pièces sont réalisées au tour avec une maîtrise spectaculaire. Puis la cuisson au four se déroule durant deux jours et deux nuits au cours desquels on procède au vernissage ou « salage ». Le sel projeté dans la voûte se décompose sous l'effet d'une température de 1250°C. Le sodium se sépare alors du chlore et se combine avec la silice de la pièce pour donner un verre incolore et très résistant. Une technique qui se fait rare et séduit de plus en plus les collectionneurs. En effet, les poteries de Betschdorf sont recherchées pour leurs qualités esthétiques et décoratives. Les visiteurs ne manquent jamais de dénicher ici le cadeau par excellence à offrir pour les fêtes.

Tél. : 03 88 54 44 92
www.pays-betschdorf-hatten.com

Preview

Preview

Preview

Un musée des potiers

Rue de Kuhlendorf, c'est dans une magnifique maison à colombages du début du 18e siècle que le Musée de la poterie de Betschdorf présente une impressionnante collection de poteries de grès au sel dont les pièces les plus anciennes datent du Moyen Age. On y visite également un atelier de potier reconstitué, une vidéo à l'appui vous faisant revivre les différentes étapes de la fabrication des pots en grès. Une conservation de la mémoire artistique qui s'impose car, depuis quelques années, certains motifs suivent une tendance graphique plus moderne pour figurer comme décorations dans les intérieurs.
Tél. : 03 88 54 48 07

Un vent de génie plane sur Soufflenheim

De génie culinaire, n'en doutez pas. Il n'est pas de recette de coq au riesling, de baeckeoffe ou de kougelhopf aboutie si la cuisson ne se fait pas dans une terrine ou un moule sortis des ateliers de Soufflenheim.

Les potiers eux-mêmes, d'ailleurs, vous conseillent et vous donnent les recettes ainsi que la bonne marche à suivre pour une préparation alsacienne digne de ce nom. Pour que ce délice qu'est le baeckeoffe puisse sortir comme il se doit de votre four, vous faites mariner la viande pendant 24 heures dans le vin blanc, avec épices, oignons émincés, poireaux, ail haché, persil… Le fond de la terrine (de Soufflenheim) est ensuite tapissé de pommes de terre, on ajoute la viande marinée, la garniture aromatique… Le four fait le reste. Après 3 heures de cuisson, le plat peut être servi dans sa terrine. Plaisir des yeux et du palais !
Parole de Richard Hausswirth, potier de père en fils installé depuis 1979 au centre de Soufflenheim.
Et que dire du kougelhopf quand il lève et prend la forme du moule avec ses cannelures après qu'on y a incorporé les raisins secs et qu'on l'a garni avec des amandes. Tout doré, dodu, saupoudré de sucre glace, c'est le dessert par excellence une fois libéré de son moule généreux.
Ce miracle gastronomique doit beaucoup à la porosité des tessons de terre cuite permettant une cuisson idéale des aliments. Avec des poteries garanties résistantes au four, au micro-ondes comme au lave-vaisselle !
Autre nom faisant autorité en matière de poterie alsacienne, celui d'Ignace Friedmann, sixième du nom, resté fidèle aux enseignements transmis au fil des ans par les ancêtres. Le travail est fait entièrement à la main avec l'argile de la forêt de Haguenau. Tout au long de l'année, on peut accéder à ses ateliers pour assister au travail du maître-potier. Il suffit de pousser la porte.

Les 3 et 4 décembre, des potiers seront présents sur le marché de Noël de Soufflenheim pour présenter leur travail et partager leurs connaissances avec les visiteurs.

Tél. : 03 88 86 74 90
www.ot-soufflenheim.fr

Preview

En verre et contre le temps

Lalique s'offre une nouvelle jeunesse

Le 2 juillet 2011 était inauguré le musée Lalique dans le pays de la Petite-Pierre, sur l'ancien site verrier du Hochberg. C'est ici, au cœur du Parc naturel régional des Vosges du Nord, que seront dévoilés les itinéraires multiples d'un génial créateur.

Wingen-sur-Moder, c'est un nom à retenir comme lieu de mémoire et temple de l'élégance. Non loin de là se trouve le site de production où René Lalique installa sa manufacture en 1921. A Wingen-sur-Moder on pourra dorénavant admirer, sur un espace de 900 m², les bijoux Art Nouveau et les créations verrières Art Déco de cette référence du luxe et de l'art de vivre.

Dès l'entrée, on est subjugué par un lustre de 337 pièces réalisé en 1951 et pesant 1,7 tonnes. Mais René Lalique a signé aussi bien des bouchons de radiateur pour les automobiles des Années folles que la décoration des wagons de l'Orient-Express ou la salle à manger du paquebot Normandie. De la collection parisienne de la société Lalique ont également été rapatriées quelque 650 pièces comprenant des bijoux, flacons, luminaires, vases… Entre cristal et verre, entre écoles Art Nouveau et Art Déco, la palette est vaste dans cette production où le maître-mot est la beauté, quitte à utiliser parfois des matériaux peu considérés à l'époque comme la corne, l'ivoire ou les pierres semi-précieuses.

De tempérament humaniste, René Lalique avait fini par développer la production en série dans ses usines afin de limiter les coûts et de permettre au plus grand nombre de pouvoir acquérir ses créations.

Un tour dans la boutique du musée s'impose pour mieux s'en rendre compte.

Tél. : 03 88 89 08 14
www.musee-lalique.com

Sanctuaires et de cristal

En lisière du Pays de la Petite-Pierre, c'est à l'intérieur d'un rayon d'une vingtaine de kilomètres que se sont établis deux noms prestigieux du verre et du cristal.

Qui dit Meisenthal dit boules pour le sapin. C'est dans ce village verrier situé aux confins de l'Alsace et de la Lorraine qu'est née, lors d'une année de pénurie, la fameuse boule colorée aux reflets chatoyants. En effet, au cours de la deuxième moitié du 19e siècle, la sécheresse frappa la région qui se vit privée des pommes et des noix avec lesquelles on décorait le sapin de Noël. C'est alors que les maîtres-verriers de Meisenthal firent appel à leur dextérité pour fabriquer en verre soufflé des imitations de noix et de pommes qui surent faire illusion mais n'en ravirent pas moins les enfants regroupés au pied des sapins.

De nos jours, le Centre International d'Art Verrier s'attache à sauvegarder les savoir-faire traditionnels et continue de proposer, dans la boutique, les boules de verre fabriquées selon le procédé d'origine.

Tél. : 03 87 96 87 16
www.ciav-meisenthal.com

La première cristallerie de France

En Pays de Bitche, le Musée du cristal Saint Louis raconte l'histoire d'une industrie dont l'origine remonte à la fin du 16e siècle. Elle prendra en 1767, sous Louis XV, le titre de «Verrerie royale » et le nom de « Saint Louis ». Toujours en activité, elle a été rachetée en 1969 par la maison Hermès. Depuis 2007 un musée a été construit où l'on peut admirer, depuis des balcons aménagés, le travail des verriers s'activant autour des fours.
La collection de la cristallerie comprend 1 500 œuvres réalisées à la manufacture durant quatre siècles.
Hormis les ensembles de table, Saint Louis réalise de nombreux objets de fantaisie vendus et présentés dans la boutique située à l'entrée du musée.

Tél. : 03 87 06 40 04
www.ot-paysdebitche.com

Kaysersberg a gardé le feu sacré

Alors qu'en Alsace la verrerie artisanale s'éteint en 1770, de nouvelles initiatives voient le jour au 21e siècle. A Kaysersberg en particulier avec la Verrerie d'Art. Les maîtres verriers Joël Milesi et Frédéric Auger y perpétuent la tradition et commentent leur travail aux visiteurs. On produit dans l'atelier des coupes, des vases à fleurs et des luminaires sous forme de lampes champignons aux teintes ravissantes (améthyste, aquamarine, grenat…). Les ateliers sont ouverts pendant toute la période de Noël et ferment en janvier.
Tél. : 03 89 47 14 97
www.verrerie-kaysersberg.fr

Les bonnes adresses d'Anmarie

Il était une fois un noël alsacien. Au menu : des gourmandises et des coups de coeur rien que pour vous...

Denis Bauquier le peintre naïf
Propose des paysages uniques de l'Alsace, d'une étonnante poésie «*L'Alsace de Denis Bauquier*». 24€, Editions du Belvédère.

Art & traditions

Sur les traces du Hans Trapp et son élixir
Bienvenue au pays des souvenirs d'enfance... Dès le premier dimanche de l'Avent, entrez dans le décor boisé du Café de Noël où l'Elixir du Seigneur Brigand Hans Trapp saura faire pétiller vos yeux.
3€ le verre.
Le Café de Noël à La Grange aux Dîmes, place du Saumon 67160 Wissembourg
Tél. 03 88 94 10 11

Eternel et précieux
Broche or jaune. Prix seulement pour votre amoureux...
Roelly Jean-Louis, artisan-joaillier d'exception. 20 rue des Chevaliers 67600 Sélestat, Tél. 03 88 92 21 92 et 1 rue des Boulangers 68000 Colmar Tél.03 89 29 31 45

Gourmandise parfumée
De douces senteurs de notre enfance à l'heure de Noël. Le coffret, 30 €
Bleu kelsch, 7 rue de la paix 67120 Avolsheim
Tél. 03 90 29 18 81

Brodeuse de pain d'épices
Une délicieuse idée de cadeau pour noël. Et pour célébrer un événement, on peut commander un pain d'épices personnalisé.
De 2.90 à 25 €
Marketa Macudova, créatrice de Pain d'épices, 5 rue des Quatre Vents 67350 Uberach. Tél. 03 88 72 45 93
Sur rendez-vous.

F. Zvardon

Etoffes en fête !

Craquez pour un carré couture… au Musée.
Carré 100% Soie, 90x90 cm de Monsieur Christian Lacroix, 119,50 €
Musée de l'Impression sur Etoffes de Mulhouse, 14 rue Jean-Jacques Henner 68100 Mulhouse. Tél. 03 89 46 83 10.

Déclinaisons raffinées
Des collections raffinées autour du costume alsacien, pièces anciennes et confection à façon. Un esprit couture au coeur de la tradition alsacienne.
Découpures (petits boutons) Collection Jean-Luc Neth, 0.80 €
Tissu au mètre, de 50 à 130 €
Maison Bossert, 15 rue des Bouchers 67000 Strasbourg. Tél. 03 88 32 28 47.

Folie en Kelsch
Des Kelsch extraordinaires et un savoir-faire ancestral. Fabricant de tissus traditionnels en lin, 29 € le mètre.
Tissage Gander, 10 a rue de Verdun 67600 Muttersholtz, Tél. 03 88 57 75 84.

Au paradis du linge de maison
cortina carre 100% coton, 157,90 €
Beauvillé, 19 route de Sainte-Marie aux mines 68150 Ribeauville
Tél 03 89 73 74 74

Le monde du petit prince alsacien
Des textiles chargés d'histoire et d'émotion.
Guy Untereiner 2 route Nationale 67320 Siewiller. Tél 03 88 00 60 15.

Pour nos petits Hansel et Gretel
Costume de chevalier pour faire semblant, 32 €
Boutique Château du Haut-Koenigsbourg rue du Château 67600 Orschwiller tel 03 88 82 37 80

Mon beau sapin
Des ornements de Noël collection vintage en rouge absolu on adoreeeeeeeeee de 9,50 à 40 €
Butz Raymond, la Boutique du Tourneur. 3, place de l'église 67280 Niederhaslach
Tél. 03 88 50 92 76.

Gilg, tentation & glamour
Paul Gilg ne cesse de reinventer chaque jour la pâtisserie alsacienne !
Boutique Gilg
11, Grand'rue 68140 Munster
Tél. 03 89 77 37 56
Boutique Gilg
60, Grand'rue 68000 Colmar
Tél. 03 89 23 96 84

Un Noël… pourpre

Foie gras au menu
Foie gras canoie, superposition de foie d'oie et de canard.
Maison Metzler, 2 rue haute 68420 Gueberschwihr,
Tél 03 89 49 24 76.

Poésie aux branches
Tous les cadeaux dont on a envie au royaume de Noël.
Rouge framboise 23 rue du Rempart 68000 Colmar
Tél. 03 89 23 95 02

Chic-issime
Rouge et reflet de feu, cette terrine prend un coup de jeune. Terrine à baeckeoffe de 29cm à 39 cm, de 25,90 à 49,90 €
Elchinger - Couturier de la Terre 6 rue de Schirrhein 67620 Soufflenheim, Tél 03 88 05 74 00.

Voeux à la carte
Collection plus chic qu'un mail. Musée d'arts et traditions populaires qui propose un parcours plein de charme à travers d'anciennes demeures strasbourgeoises. Carte carrée 1,90 € et marque-page 1€
Boutique du Musée alsacien 23-25 quai Saint Nicolas 67000 strasbourg.
Tél. 03 88 52 50 01

Alexandre Marchi

Le monde enchanté de Christine…
Le temple des douceurs gourmandes où se pressent les alsaciens en une longue file d'attente. La confiture de Noël de Christine Ferber, 6,75 €
Maison Ferber, confitures artisanales, 18 rue des trois épis 68230 Niedermorschwihr Tél. 03 89 27 05 69.

Cadeaux de fête & rencontres d'artistes

L'artisanat alsacien est prodigue d'idées de cadeaux que l'on retrouve aussi bien sur les marchés de Noël que chez les artistes et artisans. Quelques pistes pour des visites d'ateliers et du shopping.

Traditions et folklore
traduits en œuvres d'art

« Le Jean dans le trou à moustiques / A tout ce qu'il veut / Et ce qu'il a / Il n'en veut pas / Et ce qu'il veut / Il ne l'a pas » Quel Alsacien digne de ce nom ne connaît le fameux refrain de la chanson du « Hans im Schnokeloch », du nom du personnage populaire synonyme de l'éternel insatisfait ?

Qui ne connaît non plus le personnage de l'Ami Fritz, archétype du bon vivant, qui décida de vivre sans travailler ni se marier, souvent représenté dans l'imagerie traditionnelle scotché à une table de brasserie avec ses amis? Thèmes de prédilection du folklore pictural repris dans ses œuvres par Jean-Charles Spindler, un grand nom de la marqueterie alsacienne. Tout comme, dans d'autres productions, des vues connues de villages de « carte postale » (Colmar, Hoffen, Rosheim…), couchées sur le bois dans un décor intemporel.

Ces motifs peuvent être admirés dans la galerie-musée du maître installée au pied du Mont Sainte-Odile, dans l'enceinte de l'ancienne

Marqueterie d'art de Jean-Charles Spindler. Extrait de l'oeuvre intitulée «Châtenois».

Preview

Coffret courtoisie de Martine Missemer

«Vanité au réveil» de Yves Siffer

abbaye de Saint-Léonard. L'occasion de découvrir l'art fascinant de la marqueterie associant à la fois dessin, peinture et sculpture. La technique transmise depuis 1890 consiste à découper des patrons préalablement dessinés que l'on colle ensuite côte à côte sur un bois de plaquage. Un travail minutieux ayant fait l'objet d'expositions à New York ou en Californie.
La famille Spindler a également décoré des établissements célèbres comme la brasserie Bofinger à Paris ou l'hôtel Four Seasons de Prague.
L'autre spécialité picturale alsacienne est la peinture sous verre. Une technique pratiquée seulement en Alsace et en Lorraine, qui nous vient de l'Europe de l'Est et de l'Allemagne en particulier.

Une peinture « à l'envers »

Le procédé, plutôt complexe, est celui d'une peinture « inversée » à l'arrière d'une plaque de verre qu'il faut retourner pour voir l'image dans le « bon » sens. Le verre supporte la peinture à la manière d'une toile et fait corps avec elle.
Technique ancienne et populaire, elle était consacrée à la représentation de sujets religieux jusqu'au début du 19e siècle : Marie, Joseph, l'Enfant-Jésus, Saint Nicolas… Et à tous les saints qui ponctuaient le calendrier des campagnes.
Ces représentations étaient regroupées dans un espace de la maison qu'on appelait le « coin du Bon Dieu », dédié à la prière ou au recueillement. Après l'année 1800, la peinture sous verre émigre en ville chez les bourgeois et prend un caractère plus profane, avec des portraits de dames ou des natures mortes.

> « Des œuvres d'art dans un «coin du Bon Dieu» »

Aujourd'hui, les représentations oubliées des campagnes reprennent vie sous le pinceau d'artistes comme Martine Missemer, qui les place ensuite dans des cadres adaptés avec des baguettes à l'ancienne. L'atelier de cette artiste-peintre amoureuse de motifs anciens, situé au centre de Strasbourg, donne aussi à découvrir les « coffrets de courtoisie », ces petites boîtes décorées de fleurs et de scènes paysannes que les fiancés offraient à leurs futures épouses. Celles-ci y rangeaient leurs « petites affaires » et autres objets qu'elles affectionnaient particulièrement et conservaient toute leur vie. Martine peint sur ces boîtes en y apportant une patine. A la demande, elle les personnalise également à l'occasion de mariages ou de baptêmes.

Autre grand nom alsacien de la peinture sous verre, Yves Siffer a su développer son propre style en ne faisant figurer dans ses œuvres que les traces laissées par le passage de l'homme sur les objets et les paysages. Il expose régulièrement dans de nombreuses galeries, musées et lieux culturels, en France et à l'étranger.

• Galerie Spindler
Tél. : 03 88 95 80 17
www.spindler.tm.fr

• Atelier Martine Missemer
Tél. : 03 88 97 30 87 et 06 81 10 36 12
http://martine.missemer.pagesperso-orange.fr/

• Yves Siffer
Tél. : 03 88 85 60 21

Stirnweiss

Papier s'il vous plaît !

Et les ciseaux qui vont avec… L'art du papier découpé remonte, dit-on, à la nuit des temps. En Chine, il est connu depuis 2 000 ans et pratiqué pour la Fête du printemps. Au Japon, on le connaît sous le nom de « kirie » et il figure en bonne place à côté des « kirigami » (papiers pliés et découpés). En Allemagne, le papier découpé représente des scènes paysannes, en Pologne il est utilisé lors des fêtes de Noël et de Pâques et en Suisse il fait partie, avec le « canivet », d'une tradition folklorique très vivante, ce dernier terme faisant référence au « petit canif » utilisé pour sa fabrication.
Ce travail sur la « silhouette » deviendra plus tard, au 18e siècle, un divertissement des classes bourgeoises, si bien qu'une jeune fille de bonne famille se devait de savoir pratiquer l'art du découpage.
En Alsace, le canivet est traditionnellement utilisé pour décorer la maison en période de Noël. Technique où excelle Michèle Wagner, artiste imagière créant des pièces uniques ou en petites séries avec patience et talent. Sous une lame de cutter, avec de fines ciselures, elle donne forme et vie au papier en reproduisant des motifs traditionnels ou modernes : oiseau, arbre de vie, fleur, silhouette d'Alsacienne…
Un univers merveilleux à découvrir dans sa boutique : il sera bien difficile de résister à l'acquisition d'une de ces pièces où la beauté sensible au toucher semble vibrer de la fragilité du support.

• Papiers découpés
Le restaurant l'Ours à Bischwiller.
Tél. : 03 88 63 21 56

Aller au-delà du marché

Le marché de Noël est une mine intarissable d'objets à offrir, ou à s'offrir, en période de fêtes. A côté des traditionnelles boules de verre et couronnes de l'Avent, on trouve également des santons de crèches (en terre, en porcelaine ou en bois), des rubans, des tissus et nappes (imprimés aux couleurs de Noël), des boîtes à cadeaux façonnées, des boîtes à musique ou des jouets en bois polychrome (en chiffon ou en carton). On tombera sous le charme enfin des dessins naïfs représentant des saints protecteurs.
Un bon réflexe à adopter : interrogez les artisans sur leur activité durant le reste de l'année et prenez rendez-vous à une autre date où vous pourrez les rencontrer chez eux, en dehors de l'ambiance survoltée de Noël. Histoire de poser quelques pistes pour votre prochain voyage en Alsace.

Petits cœurs et petits carreaux

Textile local encore fabriqué à l'ancienne, dont le nom est associé à la prestigieuse maison Gander de Muttersholz, le kelsch se décline en rayures et carreaux. Un produit pur terroir. Pur terroir également les moules à springerle et les emporte-pièces avec lesquels on donne forme aux petits gâteaux : ange, cloche, cœur… Deux gammes de cadeaux (peu encombrants et utiles) à (s)'offrir en ces jours de fête.

Tissé traditionnellement en lin, recouvert de motifs à carreaux, le kelsch était fabriqué à l'origine par les paysans, durant l'hiver. Dans la plupart des fermes se trouvait un métier à tisser. Les teintures des fils étaient réalisées avec de l'indigo pour le bleu et de la garance pour le rouge. Quant à la disposition des carreaux, elle variait, comme une signature spécifique, selon les régions ou les familles qui les tissaient. Le tissu kelsch servait à confectionner des housses de plumon ou de taies d'oreiller ainsi que les rideaux qui fermaient les alcôves. Quant à la tradition religieuse, elle voulait que les catholiques possèdent des tissus à dominante rouge tandis que les protestants optaient nettement pour le bleu. Quand les étoffes parlent !

Au rayon des petits objets que l'on ressort chaque année et qui font le bonheur des pâtissiers en herbe, ou tout simplement des petits gourmands, les emporte-pièces ont une place à part. C'est amusant, c'est facile, c'est délicieux. Alors que le parfum des Wihnachtsbredle se répand dans la cuisine, on détache les silhouettes des petits personnages ou objets symboliques de Noël en appuyant sur la pâte et le tour est joué. Plus sophistiqués mais tout aussi fascinants, les moules en argile des springerle font des gâteaux de véritables œuvres d'art. On les enfonce fermement sur la pâte pour qu'elle épouse toute la sculpture en creux et une fois le moule enlevé, on découvre de ravissants motifs, parfois copies d'anciens ou de pièces de musée. Les parents esthètes se lanceront peut-être même dans un début de collection de « positifs », ces plâtres décoratifs sortant du moule creux. A chacun son bonheur !

Une adresse parmi d'autres où se procurer ces articles : « Plaisir d'Alsace » situé dans le quartier de la Petite France à Strasbourg.
Tél. : 03 88 21 07 93
www.plaisirs-alsace.fr

Stirnweiss

PSN / Betsch

Les Traditions de l'Avent

Meyer

Avant Noël il y a… l'Avent

Avant Noël il y a un temps de réflexion et de repli nécessaire pour préparer un nouveau cycle de vie sous le signe de la spiritualité. Retour aux fondamentaux.

Non, la préparation de Noël ne se limite pas à l'achat précipité d'un sapin au marché du coin.

« Advantszitt », le temps de l'Avent, ponctué de quatre dimanches et qui démarre quatre semaines avant Noël, inaugure l'attente de « l'avènement » du Christ. Le vocable vient du radical latin « ad ventus » (à venir). Nous sommes dans la phase la plus obscure du cycle terrestre, au cœur d'une nature dépouillée en attente de renaissance. Cependant, alors que les forces souterraines préparent de nouvelles germinations, des croyances remontant à la nuit des temps veulent que les hommes aident la nature à se réveiller.

Bien entendu, on prépare force guirlandes, bougies, décorations lumineuses pour donner un coup de main à l'astre solaire qui se fait attendre. On allume symboliquement, chaque dimanche de cette période, l'une des quatre bougies de la couronne de l'Avent.

Jusqu'après 1918, les quatre semaines de l'Avent étaient ponctuées en Alsace par des jeûnes et des bonnes œuvres. Ces jours étaient considérés aussi comme hantés de personnages inquiétants et étranges venus rendre visite aux vivants pour les effrayer ou au contraire les honorer par des dons et des présents. Les peurs primitives ressurgissent avec l'emprise de l'obscurité sur la lumière du jour.

Voici venir les « nuits bruyantes » ou « Klopfnacht ». Jadis, les jeunes circulaient bruyamment dans les rues, faisaient claquer des fouets et jetaient des grains de blé ou de maïs contre les fenêtres. Comme pour dire « Nature, réveille-toi ! ». Un rite de fertilité après avoir conjuré les forces obscures.

Stirnweiss

Saint Nicolas est en chemin

On offre aussi gâteaux et friandises aux personnes qu'on aime. Autre rituel fort ancien de simulation de richesse et de générosité car il faut que la nouvelle année soit féconde. Mais il y a aussi ces coutumes liées aux saints du calendrier, pour lesquelles une révision s'impose absolument :

- ***Le 25 novembre,*** *jour de la Sainte-Catherine. On offre un chapeau – extravagant de préférence – aux jeunes filles encore célibataires à 25 ans. Saurez-vous trouver votre Catherinette ?*
- ***Le 30 novembre,*** *jour de la Saint-André. Sa croix décore les maisons alsaciennes typiques car c'est un chasseur de démons ! Mieux vaut qu'il vous ait à la bonne…*
- ***Le 4 décembre,*** *jour de la Sainte-Barbe. La patronne des pompiers vous garantit l'abondance pour l'année à venir. Pour marquer le coup, faites tremper des rameaux de pommier dans de l'eau et vous verrez !*
- ***Le 6 décembre,*** *jour de la Saint-Nicolas. Les enfants, sages ou pas, déposent leurs souliers propres et bien cirés devant la porte de leur chambre. Le saint patron des écoliers est déjà en chemin.*
- ***Le 13 décembre,*** *jour de la Sainte-Lucie. Double céleste de Christkindel, comme elle de blanc vêtue, elle portait un diadème orné de quatre bougies. Les "Sainte-Lucie" apportaient traditionnellement gentillesse et réconfort aux malades et personnes âgées.*
- ***Le 21 décembre,*** *jour de la Saint-Thomas. Et solstice d'hiver, autrement dit la nuit la plus longue de l'année. Vite, vite ! C'est à partir de ce jour-là qu'on choisit l'arbre qui va décorer la maison.*

Les (vrais) personnages du Noël alsacien

PSN / Betsch

Oublions un moment les équations : Père Noël = cadeaux et Rois Mages = galettes. Voici enfin un véritable who's who de la Nativité. Pense-bête à sauvegarder absolument dans vos disques durs… internes.

Meyer

Un évêque très accessible

Saint-Nicolas, le sympathique évêque aux friandises serait originaire de la ville de Myre en Turquie. C'était au 4e* siècle. On lui prête entre autres miracles d'avoir ressuscité trois enfants découpés en morceaux par un boucher amateur de petits salés. La vénération dont il fait l'objet en Alsace est telle qu'on vient en foule l'acclamer tous les 6 décembre alors qu'il apparaît en grande tenue d'apparat. Coiffé de la mitre, crosse à la main, long manteau rouge sur les épaules, il porte une grande hotte sur le dos chargée de cadeaux pour les enfants sages. Le vrai patron du Noël festif c'est lui. Et le Père Noël ? On y reviendra.

Preview

"Une" enfant Jésus

Le Christkindel, dont le nom signifie "Enfant Jésus" est un produit… protestant. En effet, un dimanche du dernier trimestre de l'année 1570, alors que les parents se fournissaient au "Niklausmarkt" (marché de la Saint-Nicolas) en cadeaux et friandises, un prédicateur du nom de Johannes Flinner tint un sermon enflammé, exigeant que ce soit désormais l'Enfant Jésus qui distribue les cadeaux et non Saint Nicolas. Le marché en question fut renommé "Christkindelsmärik".
On connaît la suite. Depuis, les petits Alsaciens ont deux distributeurs de cadeaux pour le prix d'un. Mais cette fois, curieusement, le symbole de la Nativité est une figure féminine, vêtue de blanc, un voile accroché à ses cheveux. Réminiscence dit-on de la Dame Blanche de vieilles légendes ou de Sainte-Lucie vénérée chez les voisins scandinaves.

Meyer

Les bonbons ou le fouet ?

Avec Hans Trapp ça rigole moins. Velu, grossier, couvert de chaînes, il vocifère sans cesse et terrorise les enfants désobéissants. Ultime recours pour les parents désespérés devant leurs rejetons rebelles, il menace d'emporter le junior mal élevé dans son gros sac au fond de bois sombres d'où il ne reviendra jamais. Il y a aussi des raclées qui se perdent quand il administre illico quelques coups de verge ou de martinet à ceux qui ne savent pas se tenir sur le passage de Saint Nicolas ou du Christkindel. On l'aura compris, Hans Trapp, le Père Fouettard alsacien, est la face sombre du saint patron des écoliers ou de la créature angélique toute de blanc vêtue.

La double fonction récompense / punition viendrait, elle, de mythologies scandinaves ou germaniques où le dieu Wotan (Odin) descendait sur terre une fois par an pour récompenser les familles méritantes et punir celles écartées du droit chemin.

Meyer

Un Père Noël peu catholique

Mais ce n'est pas tout. Si Christkindel figure en bonne place devant le sapin, que fait-on du **Père Noël** qui dégringole de la cheminée ? Et si l'on remontait la généalogie de ce dernier ?

Surprise… Le Père Noël, tel que nous le connaissons actuellement, est le « Santa Claus » américain débarqué durant la dernière guerre avec les soldats stationnés en Europe. Un personnage « tendance » lui-même résultat d'une lente transformation. Ce sont les colons hollandais qui, les premiers, emportent avec eux un « Sant Niklaas » sur la côte est de l'Amérique du Nord où ils fondent la ville de New Amsterdam. Quand, en 1664, New Amsterdam devient New York, Sant Niklaas est rebaptisé « Santa Claus ». Entre temps le saint évêque s'est métamorphosé en bonhomme jovial, barbu et ventripotent, qui fait ho ! ho ! ho ! et distribue des cadeaux à tour de bras. Puis c'est un illustrateur Allemand, Thomas Nast, qui le fait élire domicile au Pôle Nord. Quant à sa garde robe, c'est un artiste suédois du nom de Haddom Sundblom qui l'habille de rouge et de blanc à l'occasion d'une campagne publicitaire pour… Coca Cola. Ainsi va la saga du Père Noël, sorte d'avatar devenu pour certains symbole de consommation et qui coexiste pacifiquement aux côtés de Saint Nicolas et de Christkindel. Ainsi les petits Alsaciens sont les plus gâtés à Noël car ils ont trois fournisseurs de cadeaux pour le prix d'un.

Et voici un trio royal de choix qui referme la boucle de la Nativité. **Gaspard, Melchior et Balthazar** sont venus d'Orient pour adorer l'Enfant Jésus dans la crèche et lui offrir or, myrrhe, encens. Leur jour est celui de l'Epiphanie, le 6 janvier, quand ils reconnaissent ainsi le Messie et sa royauté - car il est aussi descendant de la lignée prestigieuse du roi David. C'est la fin, à la fois, du cycle de Noël et des 12 jours (la « Petite Année »).

Ainsi c'est à partir du 6 janvier que l'année commençait réellement. Quant aux galettes… A l'origine elles n'étaient pas réservées au jour des rois. On fait remonter la tradition de la fève cachée à la fête romaine des Saturnales, quand on désignait au sort un esclave comme « roi d'un jour ». La fève du gâteau faisait alors office de bulletin de vote pour élire l'esclave comme « roi du désordre » afin de conjurer l'influence de Saturne, dieu chtonien plutôt impulsif mais surtout inventeur de l'âge d'or où n'existait ni maître ni esclave. On comprend mieux…

Restent les fameuses galettes qui, esclave ou pas, font toujours saliver. Vous en reprendrez bien une part ?

Naegelen

Trois rois pour une galette

Un baudet parmi les saints

Où il est démontré que l'on peut porter de longues oreilles et côtoyer quand même de véritables personnalités. Cette fois, le compagnon de Hans Trapp, de Saint Nicolas et du Christkindel est… **un âne**. Le Peckeresel, c'est son nom, porte sur son dos les sacs de friandises et de fruits à distribuer aux enfants. C'est qu'il est digne de confiance et plutôt constant dans sa démarche, ayant à affronter les hordes de gamins déchaînés à l'heure de la distribution. La tradition veut – mais c'est aussi intéressé – que les enfants déposent à l'entrée de sa maison une gerbe de foin pour lui redonner des forces.

> *« Un âne à côté de véritables personnalités »*

Bien-être & papouilles après les fêtes

Repos du corps, éveil des sens

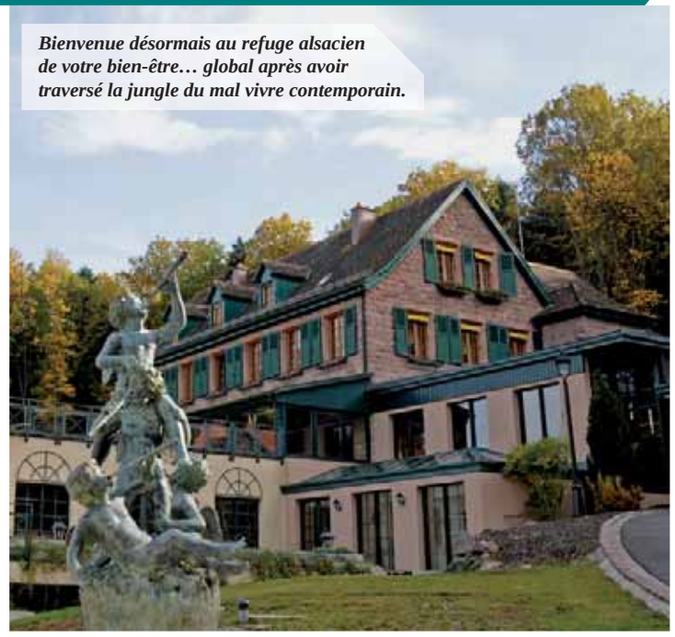
Le repos des corps ne saurait se faire attendre après celui des âmes imprégnées de l'esprit de Noël. Quant aux agapes, parfois inévitables en une telle période festive, elles devront bien laisser la place à quelque pratique alimentaire équilibrée. D'où le détour par un de ces établissements renommés où l'on cultive le bien-être. Et où se faire chouchouter, cette fois sans modération.

Alsace,
terre de Spa

« Sanitas per aquam » (« la santé par l'eau »). On oublie trop souvent la déclinaison latine du sigle « spa », véritable acte de foi pour une régénération tous azimuts via les multiples vertus de l'eau.

Ce ne sont pas moins de sept établissements multi-étoilés qui s'emploient au bien-être conjugué du corps et de l'esprit, tous réunis sous un même label frappé au sceau de la zénitude : « Spa in Alsace ». Une association qui garantit une qualité des infrastructures, des services, des soins ainsi que la formation adaptée des personnels.

Pour en savoir plus :
www.spainalsace.fr
et voir p.58 du magazine



Bienvenue désormais au refuge alsacien de votre bien-être… global après avoir traversé la jungle du mal vivre contemporain.

Les Violettes

un pèlerinage du bien-être

« Chauuuusséééée aux Moiiiines ! ». Non, nous ne sommes pas dans les coulisses de tournage d'une pub destinée aux fromages du terroir mais dans le ravissant vallon de Thierenbach dans les Vosges méridionales.

Vous y êtes accueillis dans la Ferme aux… moines, un superbe restaurant pur jus alsacien où les étapes du service sont ponctuées par des jeux d'automates perchés à hauteur d'homme. A deux pas de là se dresse la basilique Notre-Dame, fameux site de pèlerinage marial. C'est dans un tel cadre qu'a vu le jour l'hôtel les Violettes, lové dans son cocon de verdure. Une ravissante adresse cultivant l'équilibre entre la déco alsacienne de bon ton et les équipements modernes. Cerise sur le gâteau, l'espace Spa portant la marque des produits Adriana Karembeu est un must du séjour aux Violettes entre sauna, hammam, bain aux herbes et aromates, piscine chauffée extérieure… Rien ne manque au tableau pour vous conduire vers l'étape ultime : le « lâcher prise » total selon le mannequin mondialement connu, par ailleurs femme d'affaires avisée maîtrisant sur le bout des doigts les arcanes de la science du bien-être et de la beauté.

Adriana préconise le Nirvana

Difficile alors d'échapper au rituel énergisant à base d'agrumes et de thé vert, de combiné cardamome et cacao ou d'un duo gommage bigarade et coquelicot. Vous êtes ici en bonnes mains et tout près de toucher du doigt le nirvana prêché par la star des médias tombée, il y a quelques années, sous le charme des lieux.

Mais il reste encore quelque marge possible à l'excès pourvu qu'on lui donne libre cours au restaurant gastronomique où officie le chef Laurent Kehne. Foie gras de canard à la pêche blanche et gelée de griottes, Filet de turbot rôti en écailles de truffe d'été, Suprême de pintade «à la plancha»… autant d'étapes à parcourir pour une réconciliation enfin aboutie du corps et de l'esprit.

Les Violettes
03 89 76 91 19
www.les-violettes.com

Le bonheur à fleur de peau selon A.K.

Ayant travaillé près d'une vingtaine d'années dans le milieu de la mode Adriana Karembeu a su développer sa propre gamme de produits baptisée « Silicium+ » considérée comme le fil rouge de son école de soin et de bien-être. Le silicium organique est une molécule présente naturellement dans la peau, essentielle pour le renouvellement cellulaire. Mettant à profit une expérience de trois ans dans le milieu de la médecine, elle a été particulièrement sensibilisée aux besoins de l'organisme quant à cette molécule employée par ailleurs dans le traitement des brûlés ou comme cicatrisant. C'est ainsi qu'elle a créé une ligne anti-âge pour compenser la déperdition de cette composante qui survient progressivement dès l'âge de 17 ans. Les produits portant sa griffe utilisent cette molécule essentielle s'adressant autant aux femmes qu'à l'univers masculin.
Pour en savoir plus :
www.akd.fr

La Clairière

havre vosgien de plénitude

Au cœur du Parc Naturel des Vosges du Nord, classé « réserve de la biosphère » par l'Unesco, la Clairière estampillé « Bio-Hotel » affiche une spécialité qui ne manquera pas de séduire ces dames : la culture ayurvédique du bien-être.

Carte 100 % bio, strict respect de l'environnement, inspection annuelle par des organismes publics nationaux… les contraintes ne manquent pas avant que l'on ne vous décerne le prestigieux label bio-hôtel. Une signature affichée fièrement par l'établissement dirigé par Lisbeth et Karen, deuxième génération des Strohmenger, fondateurs de l'enseigne proche du village de la Petite-Pierre, serti dans son cadre montagneux de réserve naturelle.

Aussi ne boudera-t-on pas son plaisir devant la cuisine inventive et raffinée du restaurant certifié bio (Ecocert) dont les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique ou sauvage. L'intégration des six saveurs (sucrée, acide, salée, amère, piquante et astringente) y est une règle de base, essentielle dans une cuisine équilibrée. Après une balade en forêt, vous serez donc invités à une mise en bouche de gingembre frais au sel de l'Himalaya, propice au réveil du feu digestif, avant d'entamer un véritable voyage culinaire. Tout un programme !

Mais le bonheur, ici, ne s'arrête pas aux seules portes du restaurant ou au « café nature » ouvrant sur le spa. Une des aventures incontournables de la maison est son parcours ayurvédique où différentes formules de cure puisent leur source dans les cultures les plus anciennes de l'Inde. Contrairement à une idée répandue, le modelage ayurvévique (« Abhyanga ») pratiqué à base d'huile n'est pas une thérapie mais un procédé favorisant l'élimination des toxines avant tout traitement. Mais l'antichambre du septième ciel védique, le

POUR LA FIN DE L'ANNÉE,
LE PLUS GRAND MAGASIN
DE VENTE DE CHAUSSETTES
DE QUALITÉ À PRIX DIRECT
SE MET EN FÊTE !
FABRICATION 100% ALSACIENNE AU SERVICE DE LA QUALITÉ DEPUIS 1924.
Des idées cadeaux originales :
Chaussettes, collants, coffrets, sous-vêtements...
Un planning festif :
Dimanche 4 décembre :
goûter en présence du St Nicolas
Ouverture exceptionnelle :
les dimanches 4,11 et 18 décembre de 14h à 17h
Grand jeu de Noël :
des lots à gagner par tirage au sort
LABONAL
LA CHAUSSETTE DE QUALITÉ DEPUIS 1924
13 route de Blienschwiller
67650 DAMBACH-LA VILLE
Tél. : 03.88.92.41.13
Fax : 03.88.92.49.78
labonal@labonal.fr
www.labonal.fr
Horaires d'ouverture :
du lundi au vendredi de 14h à 18h et le samedi de 10h à 17h.

« Swedhana », est un bain de vapeur prodigué à la suite du modelage qui accueille la personne dans une structure en bois laissant dépasser la tête. Moment particulièrement agréable pour libérer les canaux les plus subtils de l'organisme et favoriser la pénétration des huiles médicinales. Restent toujours les autres voies de la félicité avec le Spa, sanctuaire de la détente, et l'embarras du choix devant les équipements : Whirlpool, piscine extérieure chauffée (à ne pas manquer l'hiver), tepidarium aux effluves romantiques, sauna aux effets chromatiques... Plus d'un choix cornélien sur 1000 m2 avec à la clé une relaxation maximale tout au long des quatre saisons.

La Clairière, à La Petite Pierre
03 88 71 75 00 - www.laclairiere.com

La quête du « dosha »

Spa Feu...

Etes-vous Vata ? Pitta ? Kapha ? Forcément l'un des trois. En tout cas il serait dans votre intérêt de le savoir car c'est là que réside la clé de votre équilibre physio-psychologique vous donnant accès à une juste place dans le cosmos. L'Ayurvéda qui se soucie de votre santé holistique (« globale ») détermine, avant toute préconisation, « l'humeur » (dosha) de tout un chacun. L'homme étant composé comme l'univers de 5 éléments (terre, eau, feu, air, éther), il arrive que certains d'entre eux prédominent dans l'organisme : l'éther et l'air chez les Vatta, le feu et l'eau chez les Pitta, la terre et l'eau chez les Kapha. A ces trois états sont associées trois grandes familles de cures et de recettes qu'il convient d'appliquer au quotidien.
Bienvenue au refuge alsacien du bien-être global ! Tél. : (+00 33) 03 26 97 88

Le spa estampillé made in Alsace

Refuge alsacien de votre bien-être…

En Alsace il y a certes la route des vins. Mais également une passionnante route… des eaux. Avec de belles adresses pour des soins venus des cinq continents. Après la ravissante vallée de Thierenbach et l'écrin de verdure de la Petite-Pierre l'association Spa in Alsace vous convie aux quatre coins de la région pour une large palette d'offres qui sollicitent vos sens. Eveil en douceur à l'attention des natures endolories ou gamme de relaxations destinée aux natures stressées par le rythme effréné du quotidien. Suivez le guide..

La Source des sens à Mosbronn-les-Bains
Aux commandes, la famille Weller, avec Pierre et son épouse Anne, vous font voyager à travers les recettes du restaurant aux audacieuses tonalités, puis dans les chambres design et le jardin zen. Le spa est appelé à s'agrandir et à devenir, en 2012, un lieu incontournable du bien-être en Alsace du Nord.

03 88 09 30 53 - www.lasourcedessens.fr

L'Hostellerie des Châteaux à Ottrott
Un des plus beaux hôtel spa d'Alsace entre vigne et forêt. Au cœur de la région d'Obernai, cette belle demeure est tenue par les Schaetzel qui ont imprimé l'esprit de famille dans les intérieurs cossus et douillets. Le spa «Pur attitude» doté d'une déco intemporelle propose plus de 50 soins dont une «signature» baptisée «Aux effluves d'Alsace».

03 88 48 14 14
www.hostellerie-chateaux.fr

Le Parc à Obernai
Demeure de tradition depuis 1954, le Parc est une grande maison tenue par la famille Wucher, dotée d'un restaurant et d'une stub. La relaxation et l'évasion sensorielle vous attendent à l'Asiane Spa qui propose dix sortes de massage dans un décor Orient - Occident. Salles de massage marocain, indien et nippon vous invitent à un circuit exotique hors du temps.

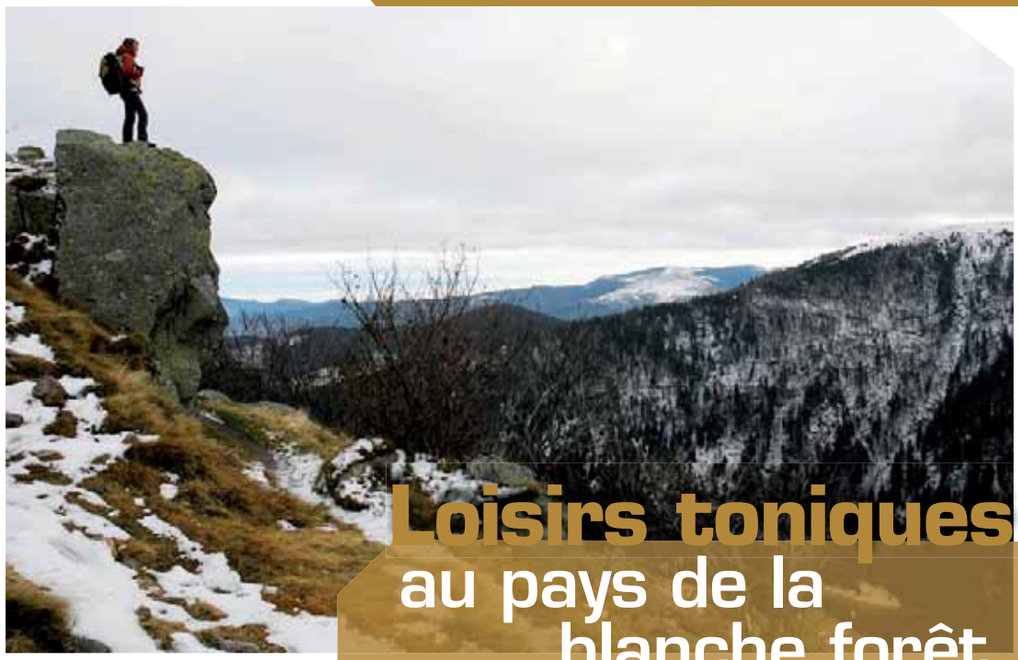
03 88 95 50 08 - www.hotel-du-parc.com

L'Hôtel Julien à Fouday
Une véritable institution établie dans la vallée de la Bruche dont l'origine remonte à l'année 1955 quand Yvette et Julien Goetz ouvrent un bistrot à Fouday. Aujourd'hui la demeure s'est agrandie et dotée de 3 salles de restaurant. Côté ressourcement piscine, sauna, hamam ou jacuzzi prennent la relève en attendant un nouveau temple du bien-être qui, en 2012, apportera une belle extension aux installations actuelles.

03 88 97 30 09 - www.hoteljulien.com

La Cheneaudière à Colroy-la-Roche
Une demeure de charme où Mireille François et son fils Nicolas Decker cultivent la tradition d'accueil familial dans l'esprit des Relais & Châteaux.
Piscine intérieure, sauna, bain bouillonnant invitent les corps à la détente. Quand ce ne sont pas les soins corporels combinés à la réflexologie plantaire ou encore des soins enveloppants à base d'huile de sésame chaude. Un nouveau spa verra le jour mi-2012 sur un espace de plus de 1500m2.

03 88 97 61 64 - www.cheneaudiere.com



Loisirs toniques au pays de la blanche forêt

L'hiver est en Alsace l'occasion rêvée d'escapades hivernales et de sports de neige. Les familles y trouveront un large choix d'activités loin de l'effervescence des grandes villes.

Ski de piste, ski de fond, biathlon (ski de fond et tir à la carabine), raquettes à neige, traîneau à chien, balades nordiques… Rien ne manque au tableau pour une batterie complète d'offres hivernales. Même les adeptes de snow board pourront se défouler sur les pistes ou en salle pour en mettre plein la vue aux vacanciers avec leurs « grabs », « rotations » ou autres figures de free style.

Paradis du ski de fond (1000 km de pistes balisées), l'Alsace totalise jusqu'à 170 remontées mécaniques. Le massif vosgien est le terrain de jeu par excellence des loisirs de plein air en famille avec 13 stations dont certaines réputées comme le Lac Blanc ou le Markstein … Certaines accueillent également les skieurs la nuit, une alternative de plaisir et de détente pour ceux que le travail retient encore au bureau, dans la journée, au lendemain des fêtes. Quant aux promenades en raquette, parfaitement adaptées aux reliefs fortement enneigés, elles permettent une approche en douceur de la faune dans son cadre naturel.

Quelques repères
parmi bien d'autres.

• **Le Ballon d'Alsace.** Grand site classé et sommet des Vosges du Sud (1 247 m), avec 40 km de pistes balisées, c'est une destination de choix pour les familles.
www.smiba.fr

• **Le Lac Blanc.** Première station d'Alsace. Pistes vertes, bleues, rouges, noire ou club des pious-pious… On y ski, on y surf, sans jamais se lasser.
www.lac-blanc.com

• **Le Champ du Feu.** Une centaine de kilomètres tous niveaux dédiés au ski de fond comme au ski alpin. Avec une piste de luge pour rester au plus près du terrain…
www.lechampdufeu.com

• **Le Markstein.** Avec un stade de slalom devenu fameux depuis qu'il a accueilli les épreuves de coupe du monde.
www.lemarkstein.net

• **Le Grand Ballon.** Point culminant des Vosges, le site offre une vue imprenable sur la plaine d'Alsace, la Forêt Noire et les Alpes.

• **Les Trois Fours.** Ce site nordique est un balcon naturel ouvrant sur la splendide vallée de Munster.
www.stations-munster.fr

Décoration de moules à Springerle et fabrication de tarte flambée au menu de l'activité des juniors.

Retrouver Noël à travers les Noëlies

Comment préserver le véritable esprit de la Nativité à l'ère de l'hyper-consommation et du village global ? Des hommes et des femmes s'y emploient, depuis les villages les plus reculés de la région jusqu'au cœur de ses métropoles, afin que perdure l'âme véritable de Noël.

Des voix s'élèvent pour regretter la tournure commerciale prise par certains marchés de Noël. Or, depuis l'année 2002, soucieuse de conserver à cette période toute son authenticité, l'association Noël en Alsace, soutenue par le Conseil Régional d'Alsace, a créé les « Noëlies », un ensemble de manifestations où se rejoignent art, culture et spiritualité. Avec comme cadre privilégié les édifices religieux, catholiques ou protestants. En effet, quel meilleur décor pour chanter Noël, tenir des concerts ou organiser des expositions que ces merveilles du patrimoine, telle la cathédrale de Strasbourg, que le monde entier nous envie.?
Les concerts permettent en particulier aux visiteurs, croyants ou pas, de partager des moments uniques en assistant par exemple à l'Oratorio de Noël de Bach ou au Messie de Haendel. Les uns vibrent devant ce qu'ils considèrent comme œuvres de foi, les autres s'exaltent devant ce qu'ils admirent comme œuvres d'art.
Parmi toutes les manifestations consacrées à cette période de fête et de partage, il en est qui s'accordent de la manière la plus saisissante avec l'esprit de Noël : les expositions de crèches. Mise en scène de la nativité du Christ, la crèche reprend la scène de l'étable. La tradition veut que l'on ne dispose la figurine de l'Enfant-Jésus, le 25 décembre, qu'après les douze coups de minuit, non sans avoir rapproché progressivement de son berceau improvisé, les bergers apportant leurs offrandes. Les Noëlies ont aussi mis en place à travers toute l'Alsace des « sentiers de crèches », une vingtaine au total, que les visiteurs peuvent moduler, selon leurs envies, pour aller à la rencontre de ce symbole essentiel de Noël.

Association Noël en Alsace
Les Noëlies
Tél. : 03 90 41 02 02
accueil@noelies.com

Quelques adresses où crécher

- *Circuit enchanté des crèches à Masevaux pour découvrir 8 crèches avec chacune un thème différent.*
- *Trois espaces dédiés à des santons accompagnent l'exposition qui se tient à l'église St- Pierre-et-Paul d'Obernai.*
- *A Bergheim, 50 crèches artisanales suscitent l'étonnement dans les murs de la cité médiévale.*
- *Dans l'église de Thannenkirch, des personnages exerçant les métiers traditionnels du village figurent aux côtés des personnages habituels de la crèche.*
- *A Burnhaupt-le-Haut, une crèche vivante se tient dans l'enceinte de l'église Saint-Boniface. Animaux et personnages accueillent les fidèles sur le parvis.*

Visite du village sous le regard bienveillant de Saint Nicolas.

Un Noël comme autrefois à l'Ecomusée d'Alsace

S'installer derrière un pupitre dans une école rurale du siècle dernier, veiller autour d'un poêle dans l'intimité paysanne d'une Stube, fabriquer une couronne de l'Avent avec de vraies branches de sapins, tout cela est possible à l'Ecomusée d'Alsace, où le temps s'est arrêté il y a plus d'un siècle. Mais où la vie continue.

Oubliez la nostalgie ! Ici, tout vit à l'heure d'un village rural alsacien du 19e siècle. De superbes maisons à colombages bordent des allées où le fermier pousse devant lui ses vaches vosgiennes, tandis que le colporteur, qui raconte des histoires à tenir les enfants en haleine, donne de la voix entre l'atelier du maréchal-ferrant et la grange où sont alignés machines agricoles et tracteurs, véritables collectors d'un autre âge.
Si vous le suivez, ce personnage malicieux vous guidera à la maison de Wettolsheim pour ouvrir sur le grand calendrier de l'Avent la case du jour et vous réciter le dicton de circonstance. C'est lui également qui vous présentera les principaux personnages de Noël. A la maison de Hésingue 2 justement, Saint Nicolas et Hans Trapp ont pour coutume de rendre visite aux habitants du village. Ecoutez bien la véritable légende du saint à la mitre qui distribuera aux enfants sages force friandises. Les indisciplinés auront droit bien entendu aux regards sombres et aux réprimandes de Hans Trapp. Entre Noël et l'Epiphanie, devant la même maison, le colporteur viendra raconter les rites et croyances de la « Petite Année » composée de 12 jours considérés comme un échantillon des 12 mois à venir. Vous serez ainsi fixés sur ce qui vous attend pour toute l'année. Vos enfants se croient en vacances ? Eh bien non ! La maîtresse d'école, Mademoiselle Marguerite, les attend de pied ferme. Mais, pendant les fêtes, pas de cours de morale, pas de calcul mental ni de leçons barbantes à recopier. Elle racontera aux enfants les traditions villageoises et plein d'autres histoires, de sorte que les parents auront du mal à les faire décoller de leurs sièges !

Un conte traditionnel remis à l'honneur

Cette année, dans son programme de veillées-spectacles, l'Ecomusée d'Alsace met en scène « Le Mystère de l'église Sainte-Aurélie », un conte du répertoire traditionnel. Mobilisant une centaine de participants, cette scénographie raconte l'histoire d'un jeune orphelin qui tente de vendre des sapins pour gagner un peu d'argent à la veille de Noël. Les spectateurs le suivent dans sa quête à travers le village illuminé, découvrant tout au long du spectacle le quotidien et les traditions d'un village alsacien durant la période de Noël.

En fin d'après-midi, on se détendra des émotions de la journée dans la « Stube » traditionnelle de la maison de Gommersdorf en compagnie des villageois.
Il ne vous restera plus qu'à reprendre rendez-vous pour le lendemain car les activités ne manquent pas à l'Ecomusée d'Alsace, avec en ligne de mire des juniors la fabrication des petits gâteaux secs («Winachtbredala ») et la dégustation qui s'ensuit.

Ecomusée d'Alsace • Tél. : 03 89 74 44 74
www.ecomusee-alsace.fr
Tous les jours de 10h à 18h du 25 nov. 2011 au 1er jan. 2012 (fermeture à 16 h les 24 et 31 déc. 2011).

Fabrication de springerle et balade avec des vaches vosgiennes.

Photos Meyer

Les enfants d'abord

Saint Nicolas, star toutes catégories du Noël alsacien, le préféré des enfants quand décliné en pain d'épices.

Décoration de moules à Springerle et fabrication de tarte flambée au menu de l'activité des juniors.

Certes, les petites têtes blondes et brunes poursuivent quelques idées fixes, comme faire le plein de friandises sur les marchés de Noël, courir derrière Saint Nicolas (et devant le Hans Trapp) pour avoir leur part de cadeaux…

Les parents se disent alors que ce serait bien aussi de les « aérer », côté corps comme esprit, avec quelques activités autant ludiques que pédagogiques. Et tant mieux s'il en reste quelque chose.

Voici une première idée, « décalée », voire tendance. « Small is beautiful ! » Alors cap sur Struth, le plus petit marché de Noël d'Alsace dans le Pays de la Petite Pierre. Ce marché miniature tient tout entier dans la grange joliment aménagée d'une maison traditionnelle où trône une superbe maquette du village. On vous y propose toutes sortes d'objets fabriqués et décorés par l'artiste Pierre Richard qui vous donnera peut-être quelques bonnes idées pour décorer votre sapin.

Bien entendu, on ne saurait manquer les ateliers de démonstration et de dégustation de Springerle du Musée des arts et traditions populaires de la Petite Pierre (voir article « Cannelle et pain d'épices »). Au Pays des Chants et des Etoffes, elles sont pas moins d'une dizaine de communes (Mulhouse, Guebwiller, Thann, Ferrette…) de l'Alsace méridionale à proposer des activités où le tissu et le papier sont les matériaux par excellence. La technique d'impression à la planche permettra à chacun de décorer son propre sac en tissu ou des objets personnels.

La fabrication de couronnes de l'avent à l'aide d'étoffes, de cartes de vœux ou de papier de chanvre, idéal également pour les cartes de vœux personnalisées, font partie de l'offre de ces communes à l'intention des enfants.

La ville de Soultz Haut-Rhin, partie prenante de ces manifestations, tient en main une belle carte pour séduire les juniors avec sa « Nef des Jouets ». Cette collection privée installée dans le cadre historique de l'ancienne commanderie de l'Ordre de Malte, présente sur trois étages une incroyable diversité de jouets. Voitures de course, motos à remonter, engins de levage, camions de pompiers, poupées de toutes sortes… Les enfants peuvent même profiter de ces jouets en exerçant leur imagination sur des aires aménagées à cet effet, entre rez-de-chaussée et troisième étage.

Marché de Struth
Tél. : 03 88 01 58 40
www.ot-paysdelapetitepierre.com

Communes de « Sud Alsace »
www.noel-sud-alsace.com

Nef des jouets de Soultz
Tél. : 03 89 74 30 92
www.soultz68.fr/lanefdesjouets/

Musée animé du jouet et des petits trains de Colmar
Tél. : 03 89 41 93 10
www.museejouet.com

Marchés de Noël à Colmar
Tél. : 03 89 20 68 92
www.noel-colmar.com

Marché de Noël à Strasbourg
Tél. : 03 88 60 92 93
www.noel.strasbourg.eu

Restons dans le jeu avec le Musée animé du jouet et des petits trains de Colmar. Il s'agit d'un véritable trésor de nature à donner le change aux contes les plus extravagants. Près de 2000 jouets, fabriqués entre le 19e siècle et nos jours, occupent trois niveaux de l'édifice qui abritait jadis un ancien cinéma de quartier. Poupées, trains, automates, ours, voitures…. Dès l'entrée, on est subjugué par l'immense carrosse de Cendrillon. Objet d'admiration également, la vitrine animée consacrée aux automates et jouets du cirque et de la fête foraine.

Retour au marché avec un petit paradis aménagé à Colmar à proximité du quartier pittoresque de la Petite Venise.

Une boîte aux lettres géante

Le Marché de Noël des enfants avec sa crèche animée, son manège en bois et sa boîte aux lettres géante est un point de chute obligé avec sa trentaine de maisonnettes ornées de découpes d'animaux et peintes aux couleurs vives. Avant la nuit du 24 au 25 décembre, grand branle bas pour les enfants devant la boîte aux lettres du Père Noël ou un tirage au sort déterminera qui seront les heureux élus auxquels des cadeaux seront remis. Note ravissante dans l'ambiance féerique du marché, des écoliers font découvrir aux passants, depuis les anciennes barques voguant sur le Lauch, des chants traditionnels, ajoutant ainsi une note romantique aux nuits de Colmar.

Marché pour les enfants également à Strasbourg où un village leur est consacré place Saint Thomas avec ateliers, animations et toutes sortes de jeux. Contes alsaciens, légendes strasbourgeoises, «Coin des copains», « Maisonnette » de contes et comptines, jeux d'adresse, jeux de bois, jeux médiévaux, le choix est vaste tous les ans dans cet espace dédié aux petits, sans oublier que le Père Noël ne manquera pas de faire un passage remarqué, dès que ses préoccupations multiples lui en laisseront le loisir.

Emporte-pièces pour donner forme à la pâte avant cuisson, illustrations de Hansel et Gretel, le temps passe mais le rêve reste présent en période de Noël (coll. maison Lips, Gertwiller).

La glisse pour briser la glace

Un brin de défoulement, une pincée d'adrénaline, quelques figures chorégraphiques, et la glissade finissant parfois les quatre fers en l'air, éclats de rire en prime ! C'est le cocktail revigorant que l'on retrouve à la surface des patinoires en période de fête, à consommer en famille, pour ne pas priver les parents de grands moments d'euphorie à partager avec les kids.

En hiver, on patine un peu partout en Alsace, et quelques adresses connues font figures de véritables institutions. Ainsi la patinoire de plein air de la place Rapp de Colmar qui déploie 800 m2 de pure glisse dans un décor de sapins et de chalets.

Grande nouveauté à Ungersheim, l'Ecomusée d'Alsace accueille en 2011 une vaste patinoire qui rappellera sans doute aux anciens l'époque glorieuse où ils traçaient entre amis sur des étangs gelés ! Haguenau, Strasbourg, Altkirch, Saint Louis, Saverne ou Wissembourg ont aussi leurs patinoires, pour varier les plaisirs, et se laisser emporter par le rythme de la sono : boum ! boum ! boum !

Noël dans les caves et sur la route des vins

Pas de véritable fête en Alsace sans la bénédiction de ses emblématiques Grands Blancs. Et qui dit vins d'Alsace dit "Route des vins".

Inaugurée en 1953, l'une des plus anciennes routes des vins de France sillonne toute la région, du nord au sud, entre Marlenheim et Thann, desservant 103 communes viticoles. Dessin ondulant des vignes, ruelles étroites des villages, maisons fleuries se bousculant autour d'un vieux clocher… le tableau est campé, entre Vosges et Rhin, d'une région bénie pour sa tradition viticole. La Route visite également sur son parcours quelques uns des Beaux Villages classés de France, Mittelbergheim, Eguisheim, Hunawihr, Riquewihr, faisant chavirer plus d'un tempérament romantique !

On ne négligera pas pour autant la visite des caves pour s'imprégner de l'atmosphère recueillie, si particulière qui règne dans le saint des saints de la vinification où la fête se poursuit ! C'est le pari tenu par le label "Cave de Noël" regroupant 23 établissements se proposant de faire découvrir leurs traditions de façon originale. Cors des Alpes par-ci, exposition d'artistes par-là, démonstration de travaux de tonnellerie, dégustation de vins et bredala… parfois dans un décor de foudres centenaires apportant une note "décalée" à ces animations. Bien entendu, pour les travaux pratiques, la dégustation de grands vins, de Vendanges Tardives ou de Crémant d'Alsace est au programme.
www.pays-de-colmar.fr

Sept cépages dont deux super stars !

Pinot Blanc, Sylvaner, Riesling, Muscat, Pinot Gris, Gewurztraminer pour les blancs, Pinot Noir pour le seul vin d'Alsace rouge, sans oublier le vin dédié à la fête : le Crémant d'Alsace. Des arcanes de la viticulture alsacienne qui illustrent toute son originalité et sa typicité, le Riesling est sans conteste le plus élégant et le plus fin des vins d'Alsace.
Un nectar à la robe subtile variant du jaune pâle aux reflets verts au jaune or. Ce best of du terroir est parfait avec les plats traditionnels comme la choucroute ou le jambon fumé.
Il excelle également avec les produits de la mer. Quant au plus typique des vins d'Alsace, c'est le Gewurztraminer ("Gewürz" signifie épice). Puissant et rond, c'est le compagnon idéal de plats aromatiques ou de recettes relevées venues d'ailleurs.

Un portail à consulter sur le net, celui du CIVA (Conseil Interprofessionnel du Vin d'Alsace), qui veille à la promotion des vins d'Alsace et de la Route des Vins.
www.vinsalsace.com

Et le foie gras ?

Une autre grande aventure gastronomique made in Alsace : c'est dès le 18e siècle que Strasbourg s'impose comme le centre de production de foie gras d'oie en France. Délice des délices, le connaisseur choisira de le marier avec un pain d'épices et, pour l'accompagner, un Pinot Gris ou un Gewurztraminer Vendanges Tardives ou Sélection de Grains Nobles.
Une sélection d'adresses :

- **Les Foies Gras Liesel à Ribeauvillé et à Colmar :** www.alsacefoiegras.com
- **Les Foies Gras du Ried à Ichtratzheim :** www.foies-gras-du-ried.fr
- **Les Foies Gras Artzner à Strasbourg :** www.edouard-artzner.com
- **La Ferme Schmitt à Bischoffsheim :** www.foiegrasdalsace.com
- **Foies Gras Lucien Doriath à Soultz Les Bains :** www.lucien-doriath.fr

PSN / Betsch

Sélestat 1521 ou la mémoire du sapin de Noël

Inutile de chercher l'origine du sapin de Noël dans quelque lointaine forêt scandinave, au-delà du cercle arctique ou dans un village lapon perdu dans les neiges de contrées nordiques. Cap sur Sélestat où l'on conserve jalousement, comme une véritable relique, la toute première preuve de sa présence… sur les terres d'Alsace.

Ici le titre de "Pays du sapin" n'est pas qu'une image. Pour preuve, la plus ancienne mention jamais écrite faisant référence au sapin de Noël se trouve, soigneusement préservée à la Bibliothèque Humaniste de Sélestat. En ouvrant le registre des comptes de la ville archivés dans ce sanctuaire du savoir, on peut lire une phrase manuscrite, à la page 329, affirmant ceci : "… de même 4 schillings aux gardes forestiers pour surveiller les mais (le "mai" est un arbre érigé pour célébrer un événement) à partir de la Saint-Thomas". Un scoop qui résonne comme un coup de tonnerre dans la tradition de la Nativité en révélant la plus ancienne mention connue à ce jour faisant référence à l'arbre de Noël.
Enfants de tous pays, inutile donc à l'avenir de vous perdre dans les contrées des rennes et des traîneaux, votre sapin originel se trouve définitivement dressé à Sélestat !
Le passage par la ville située au cœur de l'Alsace devient désormais un incontournable et l'on ne manquera pas non plus la visite du majestueux château médiéval du Haut-Kœnigsbourg, son voisin indissociable des manifestations de Noël.
Pas plus que, le 21 décembre, jour de la Saint-Thomas, le rituel du sapin coupé au pied du Haut-Kœnigsbourg et livré au premier magistrat de Sélestat.

Une bibliothèque classée par l'Unesco

La Bibliothèque Humaniste est située dans le centre historique de la ville de Sélestat. Depuis 1889, elle est aménagée dans l'ancienne Halle aux blés. Cette bibliothèque de l'école latine, fondée en 1452, est considérée comme la plus ancienne bibliothèque publique d'Alsace.
Elle comprend notamment la bibliothèque privée de Beatus Rhenanus (1485-1547), véritable esprit encyclopédique de son temps, qui avait réuni l'une des plus importantes collections d'ouvrages humanistes conservés en France.
Ce fonds a été inscrit au registre "Mémoire du monde" de l'Unesco depuisle 26 mai 2011, prenant ainsi place à côté de la Déclaration des droits de l'homme et du citoyen de 1789 ou encore de la fameuse tapisserie de Bayeux.

Sappinus
is watching you !

Dans la cité comme dans le château, les familles découvrent l'origine de cet arbre légendaire et du calendrier de l'Avent mais évoquent aussi l'art de la table au Moyen Age. A l'époque déjà, la gastronomie comptait pour beaucoup chez les serfs comme chez les seigneurs (toutes proportions gardées). Durant tout le mois de décembre, les visiteurs peuvent découvrir à travers la forteresse une scénographie de Noël recréant l'atmosphère d'une cuisine médiévale ou un repas de fête organisé par l'empereur Guillaume II, le maître des lieux.
A Sélestat, l'esprit de la fête reste inspiré de l'histoire du sapin et de la fameuse mention conservée à la Bibliothèque Humaniste. Des ateliers spécifiques (cartes de vœux à l'ancienne, calligraphie) s'ajoutent aux événements et aux animations dont le coup d'envoi est donné le 25 novembre.

> ***Un «Monsieur Sapin» comme mémoire vivante de l'arbre magique***

Autre partenaire des festivités, le Centre International d'Art Verrier (CIAV) de Meisenthal sera accueilli pour la première fois à Sélestat dans le cadre d'une exposition sur les boules de Noël. L'occasion de découvrir les coulisses d'une aventure industrielle intimement liée au destin du sapin. Comme guide de marque vous aurez peut-être le professeur Sappinus, le"monsieur Sapin" de Sélestat, une mémoire vivante qui vous apprendra tout ce que vous devez savoir sur l'arbre magique. Un enseignement jovial au cœur de la cité porte-drapeau de l'un des sept pays de Noël en Alsace.
Tél. : 03 88 92 88 63
www.selestat-tourisme.com
www.noel-selestat.fr

Un château médiéval pur jus

Attention, vous n'êtes pas ici dans du carton-pâte ! La puissance et la démesure sont au rendez-vous du château du Haut-Kœnigsbourg, situé non loin de Sélestat, et qui se dresse du haut de son donjon de 80 mètres au-dessus de la plaine d'Alsace. Edifice unique en France pour sa restauration remarquable sous la dynastie impériale des Hohenzollern, il propose une vision exceptionnelle de ce qu'était une forteresse de montagne en Alsace au 15e siècle. Noël se fête tous les ans dans le château, illuminé et décoré pour l'occasion, sous formes d'ateliers et de visites placés sous le signe du Moyen Age : "Au large manants !".
Tél. : 03 88 82 50 60
www.haut-kœnigsbourg.fr

PSN / Betsch

Un fromage dans sa vallée

Le munster, le vrai, l'unique, l'inimitable fromage de caractère de la région porte le nom d'un territoire qui n'en finit pas de compter ses richesses naturelles autant que ses traditions gastronomiques.

« Un beau et bon munster / Sur la table du gourmet / Maints palais se réjouirai / Fêtons, trinquons ensemble / A ce qui nous rassemble / Ce prestigieux mariage / Du vin et du fromage ! ».

Tout est dit dans ce chant de ralliement entonné par la Confrérie Saint-Grégoire du Taste Fromage. Le munster tire son nom du « monastère » situé dans la vallée où on le fabriquait selon un procédé destiné à conserver le lait. Aujourd'hui, ce délice toujours élaboré de manière artisanale se déguste encore de la manière la plus simple qui soit, avec une tranche de pain, parfois accompagné de cumin. Quant au fameux « mariage » préconisé par l'illustre confrérie, il se fait traditionnellement avec un tokay pinot-gris ou un gewurztraminer (voir page 64).

Le munster a aussi sa « Route », jalonnée de fermes qui, en période de Noël, vous accueillent pour un repas marcaire, une visite de l'exploitation ou une démonstration de fabrication du fromage.
En ville, le Bredlamarik, marché du petit gâteau de Noël, bat son plein alors que l'air embaume des parfums de vin chaud et d'épices (place du Marché, du 25.11 au 11.12).

Une vraie maison de pain d'épices

Certains visiteurs se hâtent pour rejoindre un concert d'orgue de Barbarie tandis que d'autres font la queue pour déguster une soupe au munster préparée selon la recette d'Emile Jung, l'ancien chef, triplement étoilé, du célèbre restaurant « Au Crocodile » à Strasbourg.

> ***Dévorer une maison construite avec du pain d'épices***

Pour occuper les enfants, de belles options se présentent, comme par exemple faire un tour de sulky tiré par des chiens de traîneau ou bien prendre rendez-vous avec l'abbaye d'Anny à Munster, pour y écouter le fameux conte d'Hansel et Gretel. Le meilleur étant prévu pour la fin : les enfants se voient proposer de dévorer pour de bon une maison construite avec du pain d'épices. Le rêve devenu enfin réalité !

Le fromage et sa maison

*Il y a moins d'un an, la vallée a inauguré, à Gunsbach, sa « Maison du Fromage ». Une véritable vitrine où découvrir, dans un espace vivant et authentique, tout ce qui fait le charme de la vallée.
Films, expositions, ateliers pédagogiques, visite de l'étable rythment le parcours avec, bien entendu, démonstration de fabrication du munster suivie de dégustations.
Tél. : 03 89 77 90 00
www.maisondufromage-munster.com*

Dans ce paradis de la rando, les passionnés de belles histoires pourront également s'engager sur le sentier de Noël du Silberwald, à Stosswihr, où l'on accédait par une grotte à des mines d'argent. On prétend qu'un jour un jeune homme d'une grande beauté en sortira, emportant avec lui des richesses fabuleuses, pour se marier avec la fille la plus vertueuse de la vallée. Avis aux candidates !

Pour toute information sur les fermes de Noël ou les autres manifestations : Office de tourisme de la Vallée de Munster
Tél. : 03 89 77 31 80
www.vallee-munster.eu

La façade de la Maison de l'Alsace à Paris décorée aux couleurs de l'Avent

L'Alsace à Paris mode d'emploi

Les Alsaciens s'invitent volontiers à Paris. Deux heures et demie de train entre Strasbourg et Panam et le tour est joué. Une adresse, sur la prestigieuse avenue des Champs-Elysées, fait « l'interface » entre vous et la vie alsacienne dans la capitale.

La Maison de l'Alsace à Paris est la véritable ambassade culturelle et la façade touristique qui vous ouvre les portes de tout ce qui s'y fait de bien et de beau. Vous y trouvez les bons plans pour acheter alsacien, boire et manger alsacien, chanter et danser alsacien, visiter des expos sur l'Alsace, rencontrer des citoyens plus ou moins connus des Vosges et de l'Alsace… Tous les renseignements qui touchent de près ou de loin la vie alsacienne en Ile-de-France sont portés à votre connaissance dont, bien entendu, les manifestations en période de Noël.

Dans vos calepins, voici d'ores et déjà l'occasion de noter que la Maison sera en pleine effervescence entre le 24 novembre et le 23 décembre pour présenter décorations et boules de Noël, marqueterie d'art, confitures, pains d'épices, décors Hansi, poterie et faïence artisanale, vins, eaux de vie, schnaps, foies gras… Vin chaud, thé de Noël et pains d'épices, comme il se doit, à profusion.

La décoration de la façade sera inaugurée le 23 novembre à 19 h avec des étoffes rouges qui mettront à l'honneur, pour la deuxième année, la ville de Mulhouse. Les drapés qui viendront habiller l'édifice porteront un motif appartenant au Musée d'impression sur étoffes. Quant aux balcons ils seront décorés de voitures et de trains évoquant deux autres musées phares mulhousiens : le Musée de l'automobile et le Musée du train.
Les enfants et leurs parents sont vivement conviés le lundi 6 décembre à 17 heures à un rendez-vous en tête-à-tête avec Saint Nicolas. Celui-ci sera accompagné par le chœur du Philharmonique de Strasbourg. Une vente de manala sera également organisée. Comme au pays…

Les enfants toujours seront accueillis les mardis 29 novembre, 6, 13 et 20 décembre par Suzanne Roth, dans un atelier de petits gâteaux de Noël (bredle). Suzanne Roth est une personnalité reconnue du monde gastronomique alsacien, auteur d'ouvrages de cuisine et de pâtisserie dédiés notamment à la confection de petits gâteaux d'Alsace dont elle dévoilera les recettes.

Les parents pourront se consoler entre-temps en faisant un tour à la brasserie L'Alsace, au rez-de-chaussée ou au sous-sol du bâtiment pour prendre l'apéro ou bien, plus tard, goûter une quiche, une soupe à l'oignon, une choucroute, le tout arrosé, bien évidemment, de bière de Noël Meteor.

Tél. : 01 53 83 10 00
www.maison-alsace.com

Un petit marché en Gare de l'Est

Le marché de Noël Alsacien de Paris soufflera cette année sa trentième bougie. C'est à la gare de l'Est que se tient depuis toujours ce marché du terroir qui réunit tous les ans des viticulteurs, charcutiers, fermiers et autres artisans proposant des produits authentiques de la gastronomie régionale. Cette année les stands seront installés dans la cour d'honneur de la gare, dans un espace couvert et chauffé. Evénement à ne pas manquer, le 6 décembre, un Saint Nicolas géant en pain d'épices qui fera une entrée remarquée avant d'être découpé, le soir, et proposé en dégustation aux visiteurs.

Tous les jours, du 2 au 17 décembre, de 9h00 à 20h00. Les dimanche de 10h00 à 19h00.

Stirnweiss

Sommaire

Repères
Les 7 Pays de Noël en Alsace p.70
Bons plans
Les séjours à s'offrir illico p.77
Pratique
Les infos pour organiser p.82
Manifs
La bible des événements incontournables. p.84

Informations

CRT Alsace
20 A rue Berthe Molly - BP 50 247
68000 Colmar cedex
Tél. 03 89 24 73 50
www.tourisme-alsace.com

Agence de Développement Touristique du Bas-rhin
4, rue bartisch
67000 Strasbourg
Tél. 03 88 15 45 88

Agence de Développement Touristique de Haute-Alsace
1, rue Schlumberger - BP 60 337
68 006 Colmar cedex
Tél. 03 89 20 10 68

Au Pays des Mystères

Bienvenue en une contrée où l'imagination est reine ! Les enfants en rêvent et en tremblent à la fois, entre apparition de la douce et ravissante Christkindel toute de blanche vêtue et irruption du terrifiant Hans Trapp couvert de peaux de bêtes.

Les géants ont leur port d'attache dans la région de Fleckenstein dont les ruines du château semblent donner de la voix pour quelque récit merveilleux du temps de l'empereur Barberousse. Les amoureux de folklore et de récits fantastiques seront donc comblés.

La fantaisie s'y donne libre cours aussi avec les motifs ornant la fameuse faïence vernissée de Souflenheim et le grès au sel de Betchdorf. Ainsi la terre prend vie sous les doigts de potiers magiciens détenteurs d'un savoir séculaire.

Sites emblématiques

- Le château du Fleckenstein situé dans le Parc naturel des Vosges du nord.
- Les deux villages de potiers de Betschdorf et de Soufflenheim.
- La Maison rurale de l'Outre-Forêt représentative de l'habitat typique de l'Alsace du nord.
- Wissembourg, ville plein de charme et classée parmi les « 100 plus beaux détours de France ».
- Haguenau, ville d'Histoire.

Animations phares

- Marché de Haguenau avec animations et espace féerie de Noël, tous les jours du 25 novembre au 31 décembre.
- Défilé nocturne à Wissembourg avec Christkindel et le Hans Trapp, le 18 décembre à 17h00.
- Maison Rurale de l'Outre-Forêt à Kutzen-hausen avec « Ronde des Bredle » dans un cadre typique, les 27 novembre, 4, 11 et 18 décembre de 14h00 à 18h00.
- Ateliers culinaires à Seltz dont atelier de foie gras et réalisation de terrines.
Informations pour les dates : www.tourisme-seltz.fr
- Décors et saveurs d'un Marché de Noël artisanal à Niederbronn-les-Bains, les 3, 4, 10, 11, 17 et 18 décembre.

Une aventure onirique, entre apparition de la douce et ravissante Christkindel et les irruptions du terrifiant Hans Trapp couvert de peaux de bêtes.

CONTACT :

■ Betschdorf Hatten • 03 88 54 44 92
www.pays-betschdorf-hatten.com

■ Haguenau • 03 88 06 59 99
www.tourisme-haguenau.eu

Au Pays des Lumières

Au cœur du Parc Naturel Régional des Vosges du Nord se déploie le pays des maîtres du feu et des sculpteurs de lumière. Ici est née la légende du Christkindel coiffé de sa couronne de bougies. Le cristal et le verre sont magnifiés dans les cristalleries de Saint-Louis-les-Bitche et de Wingen-sur-Moder, d'où la marque Lalique rayonne dans le monde entier.

Ce pays de pâturages et de vergers est aussi une porte d'accès aux verreries de Meisenthal qui virent la naissance des fameuses boules de Noël.

Soufflage de verre au CIAV (Centre International d'Art Verrier de Meisenthal), un site prestigieux parmi d'autres du "pôle verrier" de la région.

Sites emblématiques

- Le musée Lalique à Wingen-sur-Moder dans le Parc naturel régional des Vosges du Nord.
- Le somptueux music-hall Le Royal Palace à Kirrwiller.
- La majestueuse église abbatiale de Marmoutier.
- Le château des Rohan, témoin du rôle historique de Saverne.
- Le château de Diedendorf, manoir typique de la Renaissance alsacienne.

Animations phares

- Démonstration de soufflage de boules de Noël au Centre International d'Art Verrier à Meisenthal, tous les jours (sauf les 24 et 25 décembre).
- Féerie d'Hiver à Saverne, du 25 novembre au 2 janvier.
- Noël au Pays de Hanau à Bouxwiller, les 10 et 11 décembre, à partir de 11h00.
- Projections de contes et légendes de Noël à La Petite-Pierre, du 26 novembre au 5 janvier de 17h00 à 22h00.
- Parcours des fenêtres de l'Avent à Wangenbourg-Engenthal, à partir de 17h00, pendant la période de l'Avent.

CONTACT :

■ Pays de Hanau - Val de Moder
• 03 88 89 23 45
www.tourisme-hanau-moder.fr

■ Saverne
• 03 88 91 80 47
www.ot-saverne.fr

■ Wangenbourg - Engenthal
• 03 88 87 33 50
www.suisse-alsace.com

Au Pays des Saveurs

Le plus vieux marché de Noël de France est né à Strasbourg. Le Christkindelsmärik, presque 500 ans et toutes ses dents, vous accueille au milieu de ses senteurs de vin chaud, de friandises et de pâtisseries délicieusement épicées. Les rues piétonnes sont prises d'assaut par les visiteurs venus trouver ici l'authentique ambiance de la Nativité dans le décor gothique de la cathédrale. La tradition gourmande alsacienne est partout présente, les enfants se lèchent les babines alors que les parents font le plein de bredele, de mannele, de bret- zels sucrés, de christstolle, de pain d'épices, de berawecke (liste non ex- haustive). Pas moins de 300 chalets sur une douzaine de sites et des kilomètres d'ambiance festive et gourmande à parcourir. Vous êtes dans le sacro-saint du marché où bat le cœur de la tradition d'échange et de partage de Noël.

Sites emblématiques

- Cathédrale Notre-Dame de Strasbourg (pendant la période de Noël y sont exposées les magnifiques tapisseries du 17e siècle).
- Le quartier de la Petite France.
- Le Musée de l'Œuvre Notre-Dame (en décembre, ouverture du musée dès 10h en semaine).
- L'église protestante Saint-Pierre-le-Jeune.
- Le quartier impérial allemand.

Animations phares

- Grand sapin place Kléber et marché de Noël des enfants place Saint-Thomas.
- La Suisse, invitée d'honneur du marché de Noël.
- Parcours en soirée au Musée Alsacien. « De l'Avent à l'Épiphanie : le cycle de Noël au Musée Alsacien » pour vivre le Noël d'antan à travers les collections du musée, les mercredis et jeudis de 18h30 à 20h. www.musees.strasbourg.eu.
- Grande exposition au MAMCS « L'Europe des Esprits ou la fascination de l'occulte » (l'exposition la plus importante réalisée à ce jour par les Musées de la Ville de Strasbourg). www.musees.strasbourg.eu
- Musique baroque « Las vêpres de la Vierge » d'Antonio Vivaldi. Le 01/12/2011 à l'église protestante Saint-Pierre-le-Jeune.

Le cycle de Noël, de l'Avent à l'Epiphanie, peut être vécu au Musée Alsacien à travers les collections du musée.

CONTACT :

■ **Strasbourg** • 03 88 52 28 28
www.otstrasbourg.fr
www.noel.strasbourg.eu

Au Pays du Sapin

A Gertwiller, berceau du pain d'épices, contes et légendes perdurent sous le signe du fameux gâteau qui fait rêver les enfants.

Vous voici dans le sanctuaire de l'arbre de vie ou arbre du Paradis. Le thème du sapin est conjugué ici sous toutes ses formes. Les amoureux de la nature tomberont quant à eux sous le charme du Grand Ried, dans ce versant alsacien des montagnes vosgiennes. On ne manquera sous aucun prétexte l'incontournable pèlerinage à la Bibliothèque Humaniste de Sélestat (classée au registre de la « mémoire du monde » par l'Unesco), où est conservée jalousement la première mention écrite de vente d'un sapin de Noël datée de 1521. Et comme il y a toujours une place pour les gourmands, ces derniers trouveront leur bonheur à Gertwiller, capitale du pain d'épices.

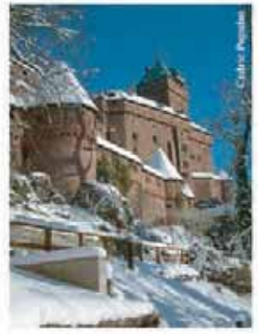
La Bibliothèque Humaniste de Sélestat où est conservée la première mention écrite d'un sapin de Noël.

Sites emblématiques

- Le Château du Haut-Kœnigsbourg, témoin vivant de la puissance de l'ancien empire germanique.
- « Le Cœur d'Alsace », territoire labellisé vignobles et découvertes d'Alsace.
- Le Mont Sainte-Odile, haut-lieu spirituel de l'Alsace.
- Sélestat, sanctuaire humaniste conservant la trace de la première mention écrite d'un arbre de Noël.
- Obernai, réputée pour ses maisons à colombages.

Animations phares

- Noël à Triembach-au-Val « Pétillant dans les cœurs », les 3 et 4 décembre.
- « Au pied du Sapin », la culture des traditions de Noël à Sélestat, du 25 novembre au 6 janvier de 10h00 à 19h00.
- « Rêvez Noël à Obernai », du 26 novembre au 31 décembre tous les jours.
- Les Escapades de Noël au Pays du Sapin, les 3, 10, 17 et 26 décembre.
- 7èmes rencontres de l'Ordinaire et du Merveilleux à Schirmeck, tous les week-ends du 26 novembre au 18 décembre.



Le château du Haut-Kœnigsbourg, un témoin de la puissance de l'ancien empire germanique.

CONTACT :

■ **Obernai**
• 03 88 95 64 13
www.obernai.fr

■ **Sélestat**
• 03 88 58 87 20
www.selestat-tourisme.com

Au Pays des Étoiles

Etoiles à contempler depuis la vallée de Munster, point de chutes des passionnés de randonnée ou encore, depuis le col de la Schlucht, pour les fondus de glisse.

Bordée par les vallées vosgiennes, l'âme du vignoble alsacien avec ses villages viticoles de carte postale a vu naître le célèbre Oncle Hansi à qui l'on doit les illustrations ayant fait rêver des générations de petits écoliers. Eguisheim, Turckheim, Kaysersberg, Riquewihr, Ribeauvillé… Des noms qui chantent, ponctuant la Route des Vins d'Alsace avec ses villages fleuris dressés au milieu de collines aux vignes ondulantes, ses églises romanes et ses winstubs accueillantes... Ne pas hésiter à parcourir les sentiers viticoles pour en connaître tous les secrets.

Le marché de Noël de Colmar resplendit par son charme intimiste. A parcourir à toute heure du jour ou de la nuit.

Sites emblématiques

- Le village d'Eguisheim, cité médiévale bâtie en cercles concentriques et lieu de naissance du Pape Léon IX.
- La maison du fromage à Gunsbach dans la vallée de Munster.
- La ville de Riquewihr classée parmi les Plus beaux villages de France
- Le quartier de la Petite Venise à Colmar, du Boulevard St Pierre au marché couvert.
- Les Fortifications de Vauban à Neuf Brisach, Patrimoine Mondial de l'Unesco.

Animations phares

- Le jeu scénique autour de la crèche vivante à Eguisheim, les 16, 17 et 18 décembre à 18h00.
- Les fermes de Noël de la vallée de Munster.

Infos dates : www.la-vallee-de-munster.com

- Le marché de Noël médiéval de Ribeauvillé, les 3, 4, 10 et 11 décembre.
- Les enfants qui chantent Noël sur les barques, à Colmar, le 26 novembre et les 3, 7, 10, 14 et 17 décembre à 17h00.
- La Retraite aux flambeaux au Schauenberg, à Pfaffenheim, le 28 décembre.

Colmar, ses maisons à colombage et son marché au charme intimiste.

CONTACT :

■ Kaysersberg
• 03 89 71 30 11
www.kaysersberg.com

■ Colmar
• 03 89 20 68 92
www.ot-colmar.fr

■ Ribeauvillé-Riquewihr
• 03 89 49 08 40
www.ribeauville-riquewihr.com

■ Vallée de Munster
• 03 89 77 31 80
www.la-vallee-de-munster.com

Au Pays des veillées

L'Ecomusée d'Alsace est à la région ce que le Vatican est à l'Italie : un gardien du temple où l'on veille à l'âme d'un pays. En ce vaste musée vivant de plein air, on revisite les traditions au rythme des saisons, on évolue d'un bâtiment à l'autre pour s'immerger dans l'ambiance des vieux métiers que ressuscitent des artisans passionnés, on redécouvre la ruralité là où plongent les racines de toute une région.

Cette année, comme tous les ans, les veillées spectacles constituent un point fort de l'Ecomusée d'Alsace, rythmant les différentes étapes des jours de liesse ou de recueillement dans ce village grandeur nature où l'âme des ancêtres continue de battre comme par le passé.

Quelques événements phares à ne pas manquer :

- Le "Mystère de l'église Sainte-Aurélie", inspiré d'un conte traditionnel alsacien composé de tableaux vivants et de scènes collectives mêlant chants et narrations. Les 25, 26, 27 et 30 novembre, les 3, 7, 10, 11, 14, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 26, 27, 28, 29 et 30 décembre à 17h00.
- Les grands moments de l'Avent tels que l'arrivée de Saint Nicolas (tous les jours du 1er au 21 décembre), la visite des Rois Mages ou de Christkindel.
- La visite de la maison de Wettolsheim pour revivre les traditions de Noël dans la reconstitution d'une "stube", pièce principale équipée de mobilier, linge, objets usuels et de fête pour une immersion dans un passé toujours présent.
- L'exposition thématique dans la maison forte de Mulhouse, où seront mises en valeur les boules de Noël fabriquées par le Centre International Verrier de Meisenthal.
- La présentation, au rez-de-chaussée du Moulin de Soultz, d'un ensemble de dix sapins décorés, qui mettent en scène l'évolution du décor du sapin de Noël depuis les temps anciens jusqu'à nos jours.
- Une scénographie, dans la maison de Schlierbach, présentant les personnages de Noël et de l'Avent.
- Un rendez-vous gourmand, tous les jours, à partir du mois de novembre, à la maison de Hésingue 2, où l'on confectionne, dans la tradition de Noël, toute la gamme des petits gâteaux secs, les Winachtsbredala. Et on les déguste, après la démonstration, tout juste sortis du four à bois.

CONTACT :

■ Écomusée d'Alsace
• 03 89 74 44 74
www.ecomusee-alsace.fr
Horaires : du 25 novembre au1er janvier. Ouvert tous les jours de 10h00 à 18h00. Fermeture à 16h00 les 24 et 31 décembre.

L'hôtel « Les loges de l'Ecomusée » est constitué de petites maisons à colombages, de plain-pied avec la nature.
www.hotelles loges.fr.

Au Pays des Chants et des Étoffes

En Alsace du sud, la grande aventure du tissu avec l'étoffe de Noël de Mulhouse et le parc de Wesserling à Husseren.

Chorales, concerts de l'Avent, chants participatifs… Noël en Alsace c'est aussi une vieille tradition musicale par laquelle communier dans le véritable esprit de partage, de recueillement ou de convivialité.

Aux confins méridionaux de la région, l'autre aventure est celle des tissus qui se déclinent à l'infini sur les marchés, les costumes et dans de remarquables musées.

Tous les ans, une « étoffe de Noël » est créée dans la ville de Mulhouse qui en décore son marché de Noël, ses rues piétonnes et habille son Hôtel de Ville.

La collégiale de Thann, l'un des édifices les plus représentatifs du gothique rhénan en Alsace.

Sites emblématiques

- Le parc de Wesserling à Husseren. Des jardins à investir sous le signe de la fantaisie, voire de l'imagination débridée, livrés à la créativité d'artistes plus ou moins… allumés. A découvrir, bien entendu, de préférence la nuit.
- La Cité de l'Automobile de Mulhouse, musée national et collection Schlumpf.
- Couvent des Dominicains de Haute-Alsace à Guebwiller, classé monument historique, haut-lieu du patrimoine rhénan.
- Le Parc Zoologique et Botanique de Mulhouse.
- La Collégiale de Thann.

Animations phares

- Le Noël Bleu à Guebwiller, tout le mois de décembre.
- La Forêt Enchantée à Altkirch, du 3 décembre au 8 janvier (jusqu'à 23h).
- Les Fenêtres de l'Avent à Uffholtz, du 1er au 24 décembre à 18h45.
- Les Etoffes de Noël à Mulhouse. Noël au Musée de l'Impression sur Etoffes : une grande exposition et un somptueux marché de Noël, du 17 novembre au 31 décembre.

CONTACT :

■ Mulhouse • 03 89 35 48 48
www.tourisme-mulhouse.com

■ Thann • 03 89 37 96 20
www.ot-thann.fr

■ Altkirch • 03 89 40 02 90
www.sundgau-sudalsace.fr

ON Y VA !

Séjours à croquer

Délices du Noël alsacien à Pfaffenhoffen

3 jours/2 nuits à partir de **145 €/pers.**

Du 25 nov. au 22 déc. 2011
Forfait en chambre double

Quand viennent les premiers frimas de l'hiver, c'est bien au chaud, que les Alsaciens aiment à se retrouver. Cette générosité est une passion qui se transmet de génération en génération. Parmi eux, la famille Ernwein perpétue cette tradition, dont Anne, Chef Etoilé d'Alsace. Elle vous accueille au cœur du Pays de Hanau, à Pfaffenhoffen, dans leur hôtel** A L'AGNEAU (Logis 3 cheminées) pour un séjour aux saveurs du Noël alsacien.

Ce séjour, valable pour toute arrivée du mercredi au samedi inclus, comprend :
- 2 nuitées en hôtel 2*
- 2 petits déjeuners
- 1 douceur du Pays de Hanau
- 1 dîner « Senteurs de Noël »
- Animation participative à la Poterie «Au Grès de Remmy» à Betschdorf: exposition de crèches, décoration de sujets pour le sapin de Noël et explication de la cuisson raku
- Découverte libre des Marchés de Noël.

L'Alsace, terre gourmande par excellence…

Féerie de Noël à Saverne

3 jours/2 nuits à partir de **108 €/pers.**

Du 24 nov. au 24 déc. 2011
Forfait en chambre double

Point de départ idéal pour découvrir les animations de Saverne et de la région, votre hôtel*** situé en centre-ville et à proximité de la gare TGV, vous offrira tout le charme et la chaleur d'un Noël alsacien. A quelques minutes de Strasbourg, Saverne vous invite à vivre un Noël féerique.
Senteurs d'épices et de cannelle, vins chaud, bredele, vos palais s'émoustilleront au goût de nos spécialités de Noël ... Pour votre confort, vous séjournerez dans une chambre douillette, où une surprise vous attendra...

Ce séjour comprend :
- 2 nuitées en hôtel 3*
- 2 petits déjeuners buffet
- accès au sauna
- votre surprise en chambre
- documentation touristique
- découverte libre du Sentier des Lumières de Noël et du Calendrier de l'Avent

Prenez-en plein les yeux le temps d'un week-end !

Les séjours ne comprennent pas : les repas et boissons non mentionnés, le transport, les dépenses d'ordre personnel, l'assurance annulation facultative, les éventuels frais de dossier et taxe de séjour.

Infos & réservation :
TOURISME ALSACE RESERVATION
+33 (0)3 80 288 222
Retrouvez tous les séjours et réservez en ligne sur :
www.tourisme-alsace-reservation.com

Adresse du siège : 20A rue Berthe Molly 68005 COLMAR - Numéro de licence : 021-06-002 - Forme juridique : SARL SIRET : 8971942700010 - Code NAF : 7911Z - Garantie financière : APST
Assurance RCP : Gan Eurocourtage
Conditions générales de vente en ligne disponibles sur http://www.tourisme-alsace-reservation.com/infos/conditions-vente.3.php ou sur demande auprès de Tourisme Alsace Réservation.

Lumières

Suivez l'Etoile de Noël en Alsace ! à Mittelhausen

3 jours/2 nuits à partir de **138 €/pers.**

Du 26 nov. au 30 déc. 2011
Forfait en chambre double

En parcourant Strasbourg et ses fameux Marchés de Noël vous retrouverez votre âme d'enfant émerveillé par les illuminations, le grand sapin et les odeurs d'épices.
A la tombée de la nuit, les Fenêtres de l'Avent d'Eckwersheim vous offriront une balade magique… Dans ce village, les habitants perpétuent la tradition en décorant et illuminant les fenêtres de leurs maisons.
Idéalement situé à 18km de Strasbourg, l'hôtel*** A L'ETOILE (Logis 3 cheminées) vous offrira l'accueil chaleureux et l'authenticité de la campagne. En gourmand averti, vous dégusterez des spécialités du terroir.

Ce séjour comprend :
• 2 nuitées en hôtel 3*,
• 2 petits déjeuners,
• 2 dîners sur le thème de Noël,
• la visite libre du circuit des Fenêtres de l'Avent d'Eckwersheim,
• la visite libre des Marchés de Noël de Strasbourg,
• l'accès à l'espace « bien-être » de l'hôtel.

*Fermeture hebdomadaire du restaurant de l'hôtel : dimanche soir, lundi et le 24/12/10. Possibilité d'effectuer le séjour en chambre et petit déjeuner, nous consulter.

Retrouvez votre âme d'enfant...

2 jours/1 nuit à partir de **39 €/pers.**

Strasbourg, Capitale de Noël à Strasbourg

Du 25 nov. au 30 déc. 2011
Forfait en chambre double

A Strasbourg, les marchés de Noël se déploient en plusieurs endroits : au pied de la prestigieuse cathédrale, ou encore place Broglie où se tient depuis 1570 le « Christkindelsmärik », mais aussi dans le quartier pittoresque de « la Petite France » qui accueille celui des produits du terroir…
Et dès l'Avent, les fameux « Wihnachtsbredle » (petits gâteaux de Noël) exhalent leurs effluves. A découvrir au Marché des Bredle place d'Austerlitz ! L'appart'hôtel** CAP EUROPE vous offrira un point de départ idéal pour découvrir la Capitale de Noël.

Ce séjour comprend :
• 1 nuitée en appart'hôtel 2*,
• 1 petit déjeuner,
• la visite libre des Marchés de Noël de Strasbourg.

A vivre au moins une fois dans sa vie…

Saveurs

3 jours/2 nuits à partir de **120 €/pers.**

Vivez les traditions du Noël alsacien à Obersteinbach

Du 25 nov. au 29 déc. 2011
Forfait en chambre double

Couronne de l'Avent, petits gâteaux et confiture d'oranges... préparez activement Noël !
Au cours de votre séjour à l'hôtel** ALSACE VILLAGE, situé à Obersteinbach au cœur du Parc naturel régional des Vosges du Nord, vous partagerez les préparatifs du Noël alsacien en compagnie de la maîtresse de maison. Préparation de confiture, d'alléchants petits gâteaux aux épices, réalisation d'une couronne de l'Avent…
Et bien entendu une visite des Marchés de Noël des environs vous permettra de vivre l'ambiance unique qui règne durant la période de l'Avent dans notre région !

Ce séjour comprend :
• 2 nuitées en hôtel 2*,
• Crémant et kougelhopf de bienvenue,
• 2 petits déjeuners,
• 2 dîners « spécialités d'hiver »,
• Atelier de Noël : la confection de confitures d'orange, gâteaux et couronne de l'Avent
• Visite libre des Marchés de Noël

Participez activement à la tradition !

Mystères

Les séjours ne comprennent pas : les repas et boissons non mentionnés, le transport, les dépenses d'ordre personnel, l'assurance annulation facultative, les éventuels frais de dossier et taxe de séjour.

2 jours/1 nuit à partir de **69.50 €/pers.**

Bières d'Oz et Magie de Noël à Marienthal

Du 25 nov. au 23 déc. 2011
Forfait en chambre double

A seulement 10 mn d'Haguenau et 30 mn de Strasbourg, l'hôtel***-restaurant-brasserie L'ERMITAGE vous accueille dans un cadre chaleureux.
Vous profiterez de l'ambiance festive des Marchés de Noël et flânerez d'échoppes en échoppes : décorations étincelantes, artisanat d'ici ou d'ailleurs, gourmandises sucrées ou salés… Vous trouverez de quoi vous faire plaisir et gâter vos proches pour les Fêtes à venir.
De retour à l'hôtel, vous entamerez la soirée avec une dégustation des breuvages produits sur place et au nom rappelant un célèbre magicien : la « Bière d'Oz ». Le Chef vous invitera à poursuivre par un dîner savoureux autour de mets accommodés des bières brassées sur place.

Ce séjour comprend :
• 1 nuitée en hôtel 3*,
• 1 petit déjeuner buffet,
• 1 dîner du brasseur,
• 1 visite de la brasserie artisanale,
• 1 dégustation de 2 bières artisanales,
• la visite libre du marché de Noël d'Haguenau.

Un hôtel de charme qui brasse sa propre bière artisanale !

Mystères

Séjours

Mon doux Noël alsacien à Mollkirch

3 jours/2 nuits à partir de **147 €/pers.**

Du 23 nov. au 23 déc. 2011
Forfait en chambre double

De retour d'un Marché de Noël, confortablement installé en train de siroter une boisson chaude dans le salon… qu'il est doux votre séjour en Alsace à l'hôtel*** LA FISCHHUTTE (Logis 3 cheminées) !
C'est le temps de l'Avent dans les maisons alsaciennes : délicieuses confitures et savoureux bredle.
La famille Schahl vous accueille dans le calme douillet de son hôtel et vous ouvre les portes de ses cuisines pour confectionner avec vous ces préparatifs !
Encore un détour par le Musée du Pain d'Epices et le Noël alsacien n'aura plus de secret pour vous !

Ce séjour, valable pour toute arrivée le mercredi, comprend :
• 2 nuitées en hôtel 3*
• 2 petits déjeuners
• 2 dîners gourmets
• la préparation de « bredle » et de la confiture de Noël
• 1 entrée au Musée du Pain d'Epices à Gertwiller.

Un hôtel au calme douillet...

Sapin

Infos & réservation :
TOURISME ALSACE RESERVATION
+33 (0)3 80 288 222
Retrouvez tous les séjours et réservez en ligne sur :
www.tourisme-alsace-reservation.com

Les séjours ne comprennent pas : les repas et boissons non mentionnés, le transport, les dépenses d'ordre personnel, l'assurance annulation facultative, les éventuels frais de dossier et taxe de séjour.

Les gourmandises de Noël à Obernai

Du 26 nov. au 30 déc. 2011 (sauf, 24,25 et 26 déc.) Forfait en chambre double.

Obernai, l'un des Plus Beaux Détours de France est un véritable délice en cette période de fêtes : illuminations et décors en sapin naturel soulignent à merveille les richesses patrimoniales de la ville. Durant tout le mois de décembre, le quotidien se vit à Obernai sous le signe de la magie, du rêve, de l'authenticité des Noëls d'antan. Au programme : balades contées, concerts, visites dans un cadre enchanteur
Le Marché de la Gastronomie, qui se tient tous les jours du 26 novembre au 31 décembre vous invite lui aussi entre senteurs de pain d'épices et effluves de vin chaud à flâner, à déguster et à garnir vos paniers de produits du terroir gourmands et de cadeaux artisanaux.

Ce séjour comprend:
• 2 nuitées en hôtel 2*
• 2 petits déjeuners
• 1 vin chaud obernois et 1 mannele au marché de Noël
• 1 repas alsacien en Winstub
• 1 dîner gourmet
• 1 panier garni du terroir
• La taxe de séjour.

3 jours/2 nuits à partir de **221 €/pers.**

Rêvez Noël à Obernai…

Sapin

2 jours/1 nuit à partir de **49 €/pers.** Gratuit - de 4 ans

Noël à l'Ecomusée d'Alsace à Ungersheim

Du 25 nov. 2011 au 1er janv. 2012
Forfait en chambre double

Entre ateliers, expositions et veillées, la féerie de Noël s'invite dans l'un des plus grands musées vivants d'Europe.

24 des maisons de l'Ecomusée d'Alsace vous accueillent pour des démonstrations, des ateliers et sont transformées pour la circonstance en boutiques de Noël. Dépaysement et émotion garantis …

Ce séjour, valable pour toute arrivée le mercredi, comprend :
•1 nuit aux loges de l'Ecomusée
•1 petit déjeuner buffet
•1 Entrée pour l'Ecomusée d'Alsace et
•l'accès à toutes les animations de Noël

Veillées

La Magie de Noël à Colmar

Du 25 nov. au 31 déc. 2011 (hors nuit de fête). Forfait en chambre double.

Entre décors féeriques, senteurs de cannelle et de vin chaud, symphonie de lumières, venez vivre la magie de Noël à Colmar...

Ce séjour, valable du dimanche au vendredi, comprend :
• 2 nuits en hôtel 2*
• 2 petits déjeuners
• 2 dîners 3 plats traditionnels
• une visite guidée de la vieille ville de Colmar «la magie de noël»
• le service de réservation.
• La taxe de séjour

3 jours/2 nuits à partir de **152 €/pers.**

Une ville féérique et hors du temps...

Etoiles

COCOONING DANS LA VALLEE DE MUNSTER

Du 25 nov. au 31 déc. 2011
Forfait en chambre double.

Vosges enneigées et Alsace chaleureuse. Une destination de rêve et un délicieux programme en perspective. chambres confortables, espace forme avec 2 piscines, bain bouillonnant, sauna, hammam, salle de fitness, cours de gymnastique et aquagym tous les jours.

Ce séjour comprend :
• 2 nuits en hôtel 3*
• 2 petits déjeuners buffet
• 2 dîners dont 1 gastronomique
• Accès gratuit à l'espace forme

3 jours/2 nuits à partir de **224.50 €/pers.**

Etoiles

Le Circuit des crèches à Bergheim

Du 27 nov. au 24 déc. 2011
Forfait en chambre double

Cette exposition a lieu tout le temps de l'Avent et la plupart des crèches sont visibles tous les jours permettant une promenade à tout moment.
Des plans indiquant l'emplacement des crèches sont mis à la disposition des visiteurs aux entrées de la ville.
Visites guidées du chemin des crèches à 18h tous les week-ends (samedi et dimanche). Nous vous proposons un séjour à la Résidence Hôtelière *** LA COUR DU BAILLI, demeure vigneronne du XVIème siècle, parfaitement restaurée et meublée avec goût. Restaurant authentique dans l'ancienne cave. Vous êtes en plein vignoble, au cœur de la Route des Vins, proche des Vosges et de l'Allemagne.

Ce séjour comprend :
• 2 nuitées en hôtel 3*
• 2 petits déjeuners
• 1 dîner tradition tarte flambée à volonté
• 1 dîner gourmand
• 1 visite de cave avec dégustation de vins
• 1 bouteille de vin d'Alsace offerte

3 jours/2 nuit à partir de **165 €/pers.**

Etoiles

3 jours/2 nuits à partir de **145 €/pers.**

Découvrez Mulhouse et son marché aux étoffes ! à Mulhouse

Du 24 nov. au 29 déc. 2011
Forfait en chambre double.

Une étoffe exclusive !

Vous pourrez parcourir le marché de Noël, en dégustant un verre de vin chaud au pied du temple Saint-Etienne ou en vous laissant distraire par les musiques, concerts de l'Avent et autres animations (contes, chants participatifs,…).
Avec ses illuminations festives uniques en Alsace et ses multiples activités, Mulhouse est un lieu privilégié pour vivre la magie de Noël.
Laissez-vous séduire !

Ce séjour comprend :
• 2 nuits en hôtel 3*
• 2 petits déjeuners
• 2 dîners traditionnels
• 1 entrée à la Cité de l'Automobile ou 1 entrée à la Cité du Train ou 1 entrée au Musée de l'Impression sur Etoffes

Etoffes

Découvrez la Forêt enchantée à Altkirch

Du 3 déc. 2011 au 8 janv. 2012
Forfait en chambre double

Originale, unique, universelle, la Forêt Enchantée s'installe au cœur de la ville : 22 contes et légendes du Sundgau investissent le centre ville. La patinoire en plein air, les concerts, les ateliers de l'étoffe, la Foire de Saint Nicolas le 5 décembre à Ferrette, la chasse aux trésors, l'exposition sur le thème de Noël au Musée Sundgauvien, « La Grotte aux Lucioles » vous plongent dans « Les merveilles des Profondeurs ».
Ce séjour comprend :
• 1 nuit en hôtel 2*
• 1 petit déjeuner et 1 dîner à l'hôtel
• 1 visite de la grotte aux Luciolles

2 jours/1 nuit à partir de **70 €/pers.**

Etoffes

Les séjours ne comprennent pas : les repas et boissons non mentionnés, le transport, les dépenses d'ordre personnel, l'assurance annulation facultative, les éventuels frais de dossier et taxe de séjour.

Se rendre en Alsace se déplacer se loger...

Un réseau ferroviaire très dense qui relie les principales villes de la région sur un axe Nord-Sud.

Sur la route des vins d'Alsace, la toute première de France.

Au carrefour de quatre pays (France, Allemagne, Suisse, Luxembourg), l'Alsace dispose grâce à sa position frontalière, d'un réseau de voies de communication particulièrement privilégié.

En avion :

• L'EuroAirport, aéroport trinational Bâle-Mulhouse-Freiburg, est desservi par une centaine de lignes directes.

03 89 90 31 11
www.euroairport.com

• L'aéroport International de Strasbourg Entzheim est situé au cœur de l'Alsace, à proximité du siège du Parlement Européen.

03 88 64 67 67
www.strasbourg.aeroport.fr

En train

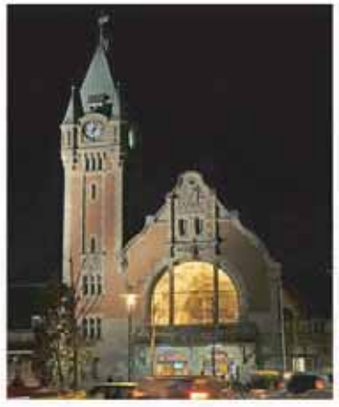
• L'Alsace dispose d'un réseau ferroviaire très dense qui relie les principales villes de la région sur un axe Nord-Sud. Le TGV Est reliant Paris à Strasbourg, Colmar et Mulhouse combiné aux excellentes liaisons des TER en Alsace permet une accessibilité optimale de la région.

Nouveau à partir du 11 décembre :
- le TGV Est s'enrichit d'un nouvel arrêt à Sélestat (1 aller-retour quotidien).
- le TGV Rhin Rhône permettra de raccourcir encore plus les temps de trajet vers l'Alsace, la ville de Mulhouse se trouvera désormais à 2h40 de Paris et à 2h50 de Lyon.

Le TGV desservira alors 5 villes alsaciennes (Saverne, Strasbourg, Sélestat, Colmar et Mulhouse) dans des temps record et place l'Alsace à 2h00 de Paris.

Renseignements SNCF
Tél. 08 36 35 35 35
www.voyages-sncf.com

Transports en commun (horaires, info trafic, bus, tram...)
- Pour Mulhouse : SOLEA
http://www.solea.info
- Pour Colmar : TRACE
http://www.trace-colmar.fr
- Pour Strasbourg : CTS
http://www.cts-strasbourg.fr



La gare de Colmar, point d'arrivée pour un Noël féerique.

Se rendre en Alsace se déplacer se loger...

Le site internet www.vialsace.eu permet aux visiteurs de prévoir tous leurs déplacements dans la région en combinant TER, tram, bus, car interurbain.
Pour les touristes le «tourpass» ou le «family pass», valables 24 heures, permettent de voyager sans limite sur l'ensemble du réseau urbain.

Navettes de Noël : des navettes spécifiques « Navettes du Pays des Etoiles » sont mises en place au départ de Colmar, en période de Noël, pour la visite de villages réputés (Kaysersberg, Eguisheim, Munster, Turckheim et Riquewihr) et au départ de Sélestat pour Ribeauvillé **(www.pays-de-colmar.fr)**.

Escapades aux portes de Strasbourg : visites guidées, préparatifs de Noël, dégustations, rencontres… de belles balades et flâneries sont programmées au cœur du Pays du Sapin.
Les départs sont prévus en bus, depuis les gares de Strasbourg et d'Obernai.
Réservations auprès des offices de tourisme.

En voiture : autoroute et « petites routes ». L'Alsace dispose d'un réseau routier rapide. Elle est traversée par l'Autoroute A35 qui permet de parcourir la région du nord au sud en 1h30 seulement.
Mais le réseau des petites routes reste la formule idéale pour découvrir les villages pittoresques, la route des vins et la route des crêtes comptant parmi les plus beaux itinéraires de la région.

Les hôtels et les restaurants se mettent à l'heure de Noël. Toute l'Alsace s'habille de ces parures de fête comme une seconde nature.

Nota Bene : Du 24 décembre au 26 décembre, certains services (boutiques, marchés, restaurants, sites touristiques) sont fermés. Une parenthèse mise à profit par les familles pour préparer la fête en toute intimité.

Se loger, à son goût et sur mesure

Pour concocter le séjour sur mesure qui vous convient, en hôtel de charme ou chambre d'hôtes, toute l'information nécessaire est disponible sur : **www.tourisme-alsace.com**
Une sélection d'hôtels alsaciens propose également des offres promotionnelles.

La formule « Gîtes de Noël » propose un hébergement chez l'habitant. Une belle façon de s'imprégner de l'authentique Noël alsacien.

• Gîtes de France :
03 88 75 56 50 (Bas-Rhin)
03 89 30 35 35 (Haut-Rhin)
www.gites-de-france.com

• Clévacances :
03 88 15 45 88 (Bas-Rhin)
03 89 20 10 56 (Haut-Rhin)
www.clevacances-alsace.com

Les manifestations à ne pas manquer

1 | Pays des Mystères ..... Page 3
2 | Pays des Lumières ..... Page 5
3 | Pays des Saveurs ..... Page 8
4 | Pays du Sapin ..... Page 9
5 | Pays des Étoiles ..... Page 10
6 | Pays des Veillées ..... Page 11
7 | Pays des Chants et des Etoffes ..... Page 12

Les manifestations et animations de noël sont généralement **gratuites**. Certaines peuvent proposer une entrée payante. Repérez-les dans ce guide grâce au picto (P)

Toutes les manifestations de Noël en Alsace sur http://noel.tourisme-alsace.com

Pays des Mystères

03.88.54.44.92

Tous les jours

Marché de noël
Haguenau
Artisanat et gastronomie de Noël.
du 25 nov. au 31 déc.

Expo. «un Noël d'Antan»
Niederbronn les Bains
Concours de couronnes de l'Avent, de crèches et décors de tables. Tableau d'un Noël d'Antan : «Crèches d'étain et de papier»
Du 25 nov. au 6 janv, sauf du 24 au 26 déc. et du 31 déc. au 1er janv.

Fenêtres de l'Avent
Betschdorf
Les fenêtres de la bibliothèque accueillent un calendrier de l'Avent illuminé tous les soirs.
du 27 nov. au 8 janv.

Crèches en céramique
Betschdorf

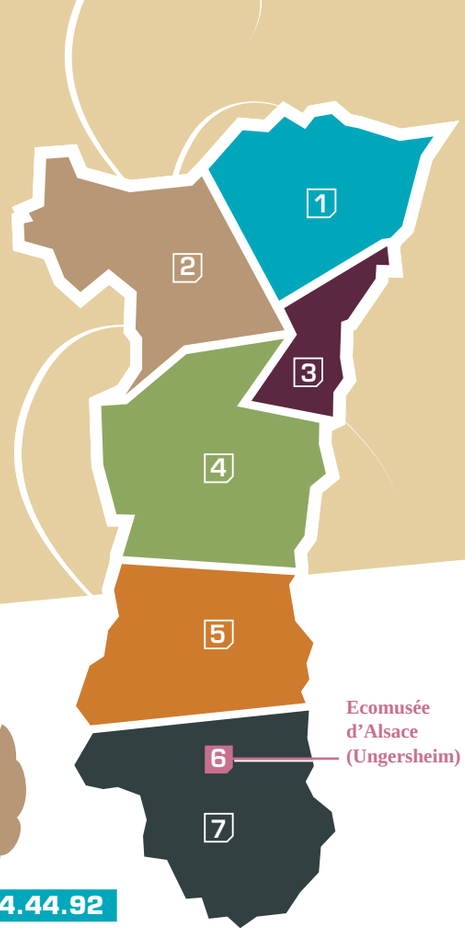
Un potier créatif propose une exposition de crèches en «grès bleu» de Betschdorf (ou céramique), de photophores originaux, de boules de Noël, etc. Expo et vente.
Du 25 nov. au 8 janv., sauf 25 déc. et 1er janv.

Les ponctuelles

Marché de noël artisanal
Niederbronn les Bains
Ambiance d'un Noël d'antan sur le marché de Noël, valorisant le savoir-faire des artisans et producteurs locaux.
Les WE du 3/4, 10/11 et 17/18 déc.

À faire...

Marché de Noël et animations de l'Avent
Wissembourg
Grand cortège de Hans Trapp et Christkindel, animations pour enfants, Café de Noël des artistes , représentations théâtrales, allumage des bougies de l'Avent.
Les WE du 26/27 nov., 3/4, 10/11 et 17/18 déc.



Ecomusée d'Alsace (Ungersheim)

Pays des Mystères

Les ponctuelles

Café de noël des artistes
Wissembourg
Dans l'ambiance chaleureuse du café, on peut déguster un goûter de spécialités de Noël.
Les WE du 26/27 nov., 3/4, 10/11 et 17/18 déc. **Entre 11h et 18h.**

La couronne de l'Avent

Wissembourg
Dans une ambiance musicale, allumage festif des bougies de l'Avent.
Les WE du 26/27 nov., 3/4, 10/11 et 17/18 déc. **A 16h45.**

Les exceptionnelles

Marché avec le St Nicolas
Seltz
À la tombée de la nuit, illuminée aux flambeaux. Accompagnés du Hans Trapp et de Saint-Nicolas, laissez-vous guider par le veilleur de nuit et une conteuse lyrique.
le 3 déc. **à 17h30**

Marché de noël
Soufflenheim
Exposition et vente de divers articles de Noël : poteries, arrangements floraux, couronnes de l'Avent, produits du terroir …
le WE du 3/4 déc. **de 10 à 18h**

Défilé nocturne avec Christkindel et Hans Trapp
Wissembourg
Le Hans Trapp, accompagné des chevaliers-brigands, sera annoncé au son des tambours par des moines affolés qui voudront prévenir la population du danger imminent. Un cortège aux flambeaux et une féerie pyrotechnique entoureront le char de Christkindel … À voir absolument !
le 18 déc. **à 17h**

Marché de noël
Seltz
Au coeur de la ville. Une exposition de crèches, des démonstrations de fabrication de bredeles, un sculpteur sur glace, une crèche vivante, conte et chants autour de la première bougie de l'Avent.

le WE du 26/27 nov.
Sam dès 14h, dim dès 10h

Marché de noël campagnard
Niedersteinbach

Produits issus d'un territoire de qualité et fabriqués de façon artisanale vins et crémant d'Alsace, salaison, foie gras, pain paysan, gâteaux aux pommes de terre, fromage de chèvre …
le 18 déc. **de 11h à 18h**

Marché du terroir
Niederbronn les Bains
Savoir-faire gastronomique des éleveurs, producteurs et artisans de la région...
le 4 déc. **de 11h à 18h**

Marché de noël
Brumath
Sur le parvis de l'église s'alignent de jolies maisonnettes en bois… De la musique de Noël et une odeur de vin chaud !
le 4 déc. **de 11h à 19h**

Marché de noël des artistes
Haguenau
Exposition-vente présentant les œuvres d'artistes talentueux : «huiles», aquarelles, acryliques mais aussi patchwork, kelsch, broderies …
le WE du 3/4 déc.

Pays des Lumières

03.88.89.23.45

Tous les jours

Féérie d'hiver
Saverne
Belle mise en lumières de la ville. Le village du Père Noël est composé d'une patinoire de 320 m², d'une grande roue et de petits chalets de bois qui proposent des produits locaux.
du 25/11 au 02/01

Sentier de lumières de Noël
Saverne

Dans le cadre de «Féérie d'hiver à Saverne», empruntez ce sentier où un jeu de lumières valorisent l'architecture des bâtiments et plonge Saverne dans une atmosphère magique.
du 25/11 au 02/01

Le plus petit marché de Noël d'Alsace
Struth

Une seule boutique dans le jardin d'un artisan d'objets en bois peints
du 25/11 au 01/01

Les Portes de Noël
Marlenheim
Mise en lumière des portes cochères de Marlenheim.
du 1er au 31 déc. **à partir de 17h**

Tous les jours

Noël à la poterie d'art
Marmoutier

Le potier de Marmoutier a «ressuscité» une vieille technique de moules à gâteaux, le moule à «Springerle». A déguster accompagnés d'un bon verre de vin blanc.
du 1er au 31 déc.

Projections de contes et légendes de Noël
La Petite Pierre

Les contes et légendes de Noël sont projetés sur les façades des maisons. Les illustrations sont extraites du nouvel album de Christophe Carmona : «Mais où est Noël ?».
du 26 nov. au 5 janv. **de 17h à 22h**

Exposition «L'âme rhénane de Noël»
dans le cadre du Festival d'Art Sacré
Saverne

Dans le cadre prestigieux du château des Rohan, découvrez quelques unes des grandes figures spirituelles de l'Alsace et des deux rives du Rhin du VIIème au XXème siècle, de Sainte Odile à Edith Stein ... Elles nous invitent à nous interroger sur le sens profond de Noël ...
du 5 nov. au 23 déc., du 26 au 30 déc. et du 2 au 8 janv.

Les exceptionnelles

Noël au château
Wasselonne

À l'abri des fortifications et des tours, flânez sur le marché au son d'un orgue de barbarie, puis rêvez en écoutant des contes ... À quelques pas : la crèche vivante ; et le passage de Saint Nicolas.
le WE du 3/4 déc.
Sam. **15h-21h,** dim. **10h - 18h**

Marché de Noël
Weiterswiller

Marché de Noël authentique et traditionnel. Le marché de Weiterswiller est un marché sans prétention, unique dans sa conception basée sur la simplicité et la convivialité. Quelques animations : crèche vivante, passage de Saint-Nicolas, chorales, bourse aux jouets …
Le 27 nov.

Noël au Pays de Hanau
Bouxwiller

Ce marché de Noël est réputé pour la qualité des produits exposés. Cent cinquante stands vous proposent des produits du terroir en vente directe, de l'artisanat, des ouvrages d'histoire locale.
Hans Trapp et Christkindel déambulent dans les rues.
La crèche et ses animaux racontent le mystère de Noël.
Le WE du 10/11 déc.

Marché de noël
Pfaffenhoffen

Marché de noël dans la pure tradition régionale avec de nombreuses animations de rue.
Le 4 déc.

Concert de l'Epiphanie
Marmoutier

Sous les voûtes de l'abbatiale, la chorale Sainte-Cécile propose un concert digne des Rois Mages, de l'or placé dans les sonorités du quintette de cuivres et de la magie des œuvres choisies accompagnées magistralement par l'orgue Silbermann.
Le 8 janv. à **16h30**

À faire...

Rêves de Cristal - Tables de Prestige
Wingen sur Moder

Rêves de Cristal, Tables de Prestige... Repas gastronomiques à des tables signées Lalique, Saint-Louis. Un Noël mis en scène autour d'un sapin habillé par le CIAV Meisenthal du 26/11 au 08/01
Sur réservation à midi les 20, 21 et 24 déc.

Exposition
«Le monde du prof. sappinus & des traditions de Noël»
Sélestat

Le Professeur Sappinus vous emmène dans son monde ludique, pédagogique et féérique et vous invite à voir l' exposition sur les automates.
Du 26 nov. au 5 déc. et du 7 au 23 déc.

Les ponctuelles

Noël à Barr
Barr
Ouverts exclusivement aux artisans des métiers de bouche, de l'art de la table, de l'art floral et à des artistes. Crèches sculptées, couronnes de l'Avent, livres, confiseries et autres gourmandises. Le veilleur de nuit fait sa ronde, des ateliers et des concerts complètent le programme des réjouissances .
Les WE du 3/4 déc.; 10/11 déc., 17/18 déc.

La Première mention écrite de l'arbre de Noël
Bibliothèque Humaniste - Sélestat
Orné à l'origine d'hosties et de pommes rouges, symboles des fruits de la rédemption et de la tentation, on en trouve la première mention à Sélestat, dans un document datant de 1521 et conservé à la Bibliothèque Humaniste. Il est question dans un livre de comptes d'une dépense de 4 Schillings pour payer des gardes-forestiers chargés de surveiller les arbres dans les forêts municipales... et d'une amende infligée à quiconque coupera les-dits sapins !
25-28 nov. 30 nov.-5 déc. 7-12 déc. 14-19 déc. 21-24 déc.28-31 déc. 2 janv. 4-6 janv.

Marché de Noël
Rosheim
Installé sur la place de l'Hôtel de Ville, il incite à la flânerie vers la belle église romane Saint-Pierre et Paul...
Les WE du 3/4, 10/11 et 17/18 déc.

Marché de Noël
Molsheim
Marché de Noël autour du Grand Sapin sur la place de l'Hôtel de Ville : La «Metzig». Vente de décorations, produits du terroir, vin chaud, etc …
Les WE du 3/4, 10/11 et 17/18 déc.

Le Village de Noël
Sélestat
Une place au cœur de la ville, un décor de saison, quelques maisonnettes tout de bois vêtues, des parfums enivrants, des sapins chargés d'histoires !
Du 9 au 11 déc. et du 16 au 24 déc.

Les exceptionnelles

Noël d'antan
Artolsheim
Animation des rues sur la base d'un parcours jalonné d'une vingtaine d'ateliers sur les thèmes de Noël et de l'hiver, les légendes et traditions, et les métiers anciens.
17/18 déc. Sam **17h-24h**, dim **14h-20h**

Chantons Noël sous le sapin
Molsheim
Chants de Noël sous le grand sapin de la Place de l'Hôtel de Ville, distribution de vin chaud et de brioches, embrasement de la Metzig.
Le 24 déc. à **17h**

Le St Nicolas Gourmand
Châtenois
Dégustation de mets traditionnels, animations dans des caves viticoles, défilé des chars de Saint-Nicolas.
Le 4 déc. de **11 à 18h**

Noël de partage et de solidarité
Matzenheim
Marché de Noël, passage du St-Nicolas, concerts, crèche animée : 3 représentations par jour organisé au profit d'un dispensaire en Thaïlande.
Le WE du 3/4 déc.

Marché de Noël des produits de montagne et du Commerce Equitable
Saales
Marché de Noël des produits de la montagne.
Le 16 déc. **15-18h**

Marché de Noël
Marckolsheim
Marché de noël traditionnel et Marché de Noël périgourdin : foie gras, gâteaux aux noix …
Le WE du 26-27 nov.

Marché de l'An Neuf
Saales
Marché des produits de la montagne.
Le 30 déc. De **14 à 18h**

À faire...

Exposition
L'histoire de la décoration de l'Arbre de Noël Depuis 1521
Strasbourg
Les étapes les plus marquantes de l'évolution de la décoration de l'arbre de Noël. Accrochés sous les arcs de la nef de l'église Saint Georges, les sapins seront vos guides ... Une escale incontournable proposée par l'office de la culture, avec l'aimable complicité des témoins du passé.
Du 25 nov. au 7 janv., sauf 25/26 déc. et 1er janv.

Noël d'antan
Molsheim

Noël dans une ambiance médiévale, spectacle de rue haut en couleurs. Marché médiéval, parcours du chevalier, légendes d'animaux, cortèges en costumes d'époque, spectacles de feu et de lumière …
Le 11 déc.

Arrivée des Rois Mages
Châtenois
Spectacle de rue retraçant la Nativité et l'arrivée des Rois Mages à Châtenois
Le 8 janv. A **15h**

Noël dans la vallée
Triembach au Val
Toute la ferveur populaire de Noël en Alsace. Un village entier se mobilise pour fêter Noël et offrir à ses visiteurs un cadre et une atmosphère incomparable : Décors et illuminations des maisons, des rues, saynètes, chants...
Le WE du 3/4 déc.

Noël à Kertzfeld
Kertzfeld
Un village tout entier mobilisé, illuminé, décoré pour les festivités de l'Avent.
Le WE du 26/27 nov.

Marché de Noël
Mutzig
Vente de produits du terroir, vin chaud, décorations de Noël.
Le WE du 3/4 déc. De **15 à 19h**

Bredlemarick
Mittelbergheim
Les villageoises ont ressorti les anciennes recettes des grands-mères … Les pâtissiers locaux initieront aux trucs et astuces des «pros». On pourra se procurer moules, emporte-pièces, farines du moulin de Hurtigheim, livres de recettes …
Le 4 déc.

Pays des Etoiles

03.89.71.30.11

Tous les jours

Calendrier de l'Avent
Turckheim

Selon la tradition rhénane un volet du calendrier est ouvert chaque soir, durant la période de l'Avent. Un cérémonial avec enfants et allumeur de réverbères dévoile pour le plaisir des spectateurs, une fenêtre illuminée rappelant un personnage ou un événement de l'Avent.
Du 1er au 24 déc. à **17h**

Marché de Noël
Eguisheim
Marché de Noël pittoresque et intimiste. Une trentaine d'artisans-créateurs proposent leurs œuvres et leurs produits sur des étals et des maisonnettes abondamment décorés.
Du 2 au 23 déc.

Marché des artisans - Koïfhus
Colmar
À l'intérieur du Koïfhus, édifice prestigieux, vous trouverez un marché dédié aux objets d'art et d'antiquité. Maîtres verriers, ébénistes, chapeliers, bijoutiers d'arts …
Du 25 nov. au 31 déc.

Magie de Noël - Visite guidée
Colmar
À travers les décors féériques, le Noël alsacien vous sera conté...
Du 25 nov. au 31 déc. à **11h et 18h**

Noël à Riquewihr
Riquewihr
La cité ruisselle littéralement de lumière. Avec ses ruelles tortueuses pavées, ses échoppes et ses tavernes, elle offre un décor rêvé aux animations proposées : bateleurs, échassiers, conteurs…
Du 26 nov. au 23 déc.

Nos 25 Noëls de rêve
Kaysersberg
C'est à Kaysersberg que les Marchés de Noël en Alsace ont trouvé leur essor. Depuis plus de 20 ans, de magnifiques expositions ont enchanté des milliers de visiteurs. Cette rétrospective mérite le détour …
Du 25 nov. au 8 janv.

Marché de Noël Place de l'Ancienne Douane
Colmar

Cette jolie place du Vieux Colmar, juste à côté du célèbre Koïfhus, accueille 41 maisonnettes harmonieusement disposées autour de la Fontaine Schwendi. Une grande variété de produits vous y attend …
Du 25 nov. au 31 déc.

Calendrier de l'Avent
Munster
Chaque soir, un nouveau tableau est dévoilé sur l'une des fenêtres du Batial (ancienne abbaye, place du marché). L'école de Musique de la Vallée de Munster animera l'évènement
Du 1er au 18 déc. **à 18h**
(les 24/25 déc. à **16h**)

À faire...

Marché de Noël des Musées et des Créateurs
Ottmarsheim
Unique en France, il est installé sur le parvis d'une magnifique abbatiale romane. Seuls des musées viennent y exposer et y vendre les produits de leurs boutiques. Depuis 2008, des créateurs de qualité ont été également invités. De nombreuses animations, déambulations, concerts, contes, visite du père Noël avec son traîneau tiré par des rennes y sont organisées pour le plaisir des visiteurs petits et grands … Les Serviteurs de Jésus et de Marie invitent à la découverte de la crèche vivante .
Le WE du 10/11 déc.

Le sentier des saveurs
Marché de Noël de la Cour des Nobles
Riquewihr

Produits du terroir pour réjouir le palais des gourmands et des gourmets.

Du 26 nov. au 24 déc.

Exposition
«Il y a toujours une étoile»
Eguisheim

Dans le magnifique cadre du Château Saint Léon. Oeuvres d'art ponctuées de textes calligraphiés. Réalisées par «Alsace Média service diocésain de Strasbourg», la Pastorale des Réalités du Tourisme et des Loisirs et la Société d'Histoire et d'Archéologie d'Eguisheim & environs.

Du 2 déc. au 23 déc.

Exposition de crèches
Neuf Brisach

Exposition d'une centaine de crèches.

Du 27 nov. au 6 janv.

Exposition de crèches
Munster

Exposition de crèches anciennes et actuelles.

Du 27 nov. au 6 janv.

Marché de Noël
Place des Dominicains
Colmar

L'ambiance de la petite place, où une cinquantaine de maisonnettes proposent toute sorte de produits, est magnifiée par les magnifiques vitraux du 14ème siècle de l'église des Dominicains.

Du 25 nov. au 31 déc.

Marché de Noël
Place Jeanne D'Arc
Colmar

Produits du terroir et délicieuses spécialités, d'Alsace et d'ailleurs, sont proposés dans cet espace.

Du 25 nov. au 31 déc.

Marché de Noël des enfants - Petite Venise
Colmar

Une quarantaine de chalets spécialement achalandés pour les enfants occupent cette place dans le quartier pittoresque de la Petite Venise. Une grande crèche mécanique animée par des automates fera la joie des petits

Du 25 nov. au 31 déc.

Patinoire de Noël - Place Rapp
Colmar

La Grande patinoire (800m2) superbement éclairée et décorée de sapins floqués (neige artificielle), est entourée de diverses attractions (manège, grand huit …)

Du 25 nov. au 2 janv.

Noël à Bergheim
Bergheim

Plus de 50 «interprétations» de la crèche jalonnent un parcours dans cette jolie cité médiévale. Créées à l'initiative des habitants avec toutes sortes de matériaux, ceps de vigne, liège, maïs, paille … ces crèches forment un ensemble unique en Alsace par leur nombre et leur variété. Un marché de Noël vient compléter le programme le 3ème dimanche de l'Avent.

Du 27 nov. au 24 déc.

Noël de Cristal
Orbey

Un circuit scintillant jalonné de décorations en cristal et en verre introduira le visiteur dans l'univers et dans l'histoire des souffleurs de verre qui furent très nombreux et talentueux dans le massif vosgien ...

Du 25 nov. au 31 déc., sauf 24/25 déc.

Les ponctuelles

Bredlamarik - marché de Noël
Munster

Atmosphère montagnarde et enchanteresse pour ce marché installé au cœur de la ville autour d'une immense sapin brillant de mille feux. Au détour de votre promenade vous pourrez rencontrer les personnages du Noël alsacien, déguster une bolée de soupe au munster ou écouter l'orgue de Barbarie … Et à la tombée de la nuit, la féérie de Noël s'empare définitivement des lieux.

Les 25/27 nov., 2/4, 9/11, 16/24 déc.

À faire...

Marché de Noël médiéval
Ribeauvillé

La cité des ménétriers puise dans son histoire et dans son patrimoine exceptionnel les ingrédients nécessaires à la création d'un marché de Noël médiéval … et c'est très réussi ! Étals, danseurs, jongleurs, cracheurs de feu, bonimenteurs et marchands ambulants en costume du Moyen-Âge.

Les WE du 3/4 déc., les 10/11 déc.

Noël et autres fêtes de l'hiver
Munster

Découvrez les traditions et les personnages de Noël.

Du 28 nov. au 2 déc., 5/9 déc., 12/16 déc., 19/23 déc.

Visite guidée au pays des étoiles
Kaysersberg

Des guides régionaux vous font découvrir le patrimoine de Kaysersberg et les traditions de Noël.

26 nov., 3, 10, 17-22 déc. à **17h.**

Marché de Noël authentique
Kaysersberg

Au pied de l'église romane Ste Foi, les échoppes des 29 artisans proposent des créations originales très diverses : poterie, verre soufflé, objets en bois, en céramique …

Les 25/27 nov., 2/4, 9/11 et 16/23 déc.

Balade de Noël aux lanternes
Kientzheim

Les traditions du Noël alsacien vous sont contées en même temps que vous cheminez vers la crèche installée dans le village.

Les 2, 9 et 16 déc. **à 18h**

La ronde du veilleur de nuit
Turckheim

En costume d'époque portant hallebarde, lanterne et cor. Vous pourrez le rencontrer au détour d'un pavé, à travers les rues de la ville.

Du 2au 4, puis les 10 et 17 déc. **à 22h**

Marché de Noël paysan
Kaysersberg

Vente de produits du terroir : pain d'épices, miel, produits bio, fromages, charcuterie, sirops ...

Les 9/11 déc. et 16/23 déc.

Les exceptionnelles

Marché de Noël
Eguisheim

Pittoresque et intimiste. Une trentaine d'artisans-créateurs proposent leurs œuvres et leurs produits.

Du 25 au 27 nov.

Marché des Rois Mages
Eguisheim

Après Noël, le marché se transforme en Marché des Rois Mages et propose les produits liés aux festivités de l'Épiphanie : des galettes, des fèves...

Du 27 au 30 déc.

À faire...

Noël des bergers
Kaysersberg

Déambulant dans la rue, mêlés au public, les bergers font vibrer les bourdons de leurs musettes et de leurs tambours et jouent le répertoire de danses et airs sacrés du Moyen-Âge et de la Renaissance … La couleur sonore saisissante et la magie des costumes font de cette prestation une attractions majeures des villes et villages de Noël.

Le 26 nov. de **16h à 19h**

Les voeux du veilleur de nuit
Turckheim

Cette ronde est ponctuée par le chant ancestral que les veilleurs de nuit chantaient jadis en famille, pour présenter leurs vœux à tous les habitants de la cité.

Le 31 déc. **à 24h**

Course d'orientation de Nuit de la St Etienne
Colmar

Épreuve sportive et ludique ouverte à tous, qui consiste à trouver dans la ville la vingtaine de postes de contrôle et redécouvrir en même temps le patrimoine architectural de Colmar somptueusement mis en lumière.

Le 26 déc. de **16h30 à 18h**

Jeu scénique autour de la crèche vivante
Eguisheim

Jeu scénique autour de la crèche vivante interprété par 75 acteurs amateurs, mis en scène par Denis Kuster sur un texte et une musique de Claude Centlivre. (Durée : 1 h environ.)

Du 16 au 18 déc. **à 18h**

Marché de l'an neuf
Munster

Les festivités de Noël se poursuivent par un marché original qui propose tous les produits de qualité préparés artisanalement, d'Alsace et d'ailleurs …

Du 27 au 31 déc.

Marché de Noël de l'artisanat et des traditions
Rouffach

Marché de Noël traditionnel artisanal dans le centre historique médiéval et renaissance de la cité avec diverses animations et démonstrations dans l'ancien Hôtel de Ville

10/11 déc.

La sainte Lucie, fête de la lumière
Turckheim

Procession en ville de 6 jeunes-filles revêtues de robes blanches et coiffées de couronnes de bougies.

Le 13 décembre **à 17h**

À faire...

Marché de Noël d'Antan Village 1700
Neuf Brisach

Vivez le Noël du temps de Louis XIV dans la cité de Vauban. Les personnages en costume d'époque, les vieux métiers, les vieux instruments vous replongeront dans le passé. Profitez-en pour découvrir les réalisations des 80 exposants réunis sur ce Marché de Noël tout droit sorti d'un livre d'images ...

Du 9 au 11 déc.

Pays des Veillées

03.89.74.44.74

Expositions

Les boules de Noël de Meisenthal
Maison Forte

Une remarquable exposition thématique sur les boules de Noël fabriquées par le CIAV de Meisenthal.

Trois siècles de sapins de Noël en Alsace
Moulin de Soultz

Au travers de 10 sapins décorés, l'évolution du décor du sapin de Noël en Alsace.

Personnages de Noël et de l'Avent des contes et légendes d'Alsace
Maison de Schlierbach

Présentation de ces personnages et de leurs histoires, dans une scénographie impressionnante.

L'habitat alsacien du siècle passé en période de Noël
Maison de Wettolsheim

Reconstitution d'une « Stube ». Mobiliers, linges, objets usuels et objets de fêtes sont présentés, comme si les habitants de cette maison s'étaient absentés quelques instants. Un véritable plongeon dans le passé.

Il était une fois... « L'hiver en Alsace ! »

Présentation des objets du quotidien qui permettaient aux habitants des campagnes d'affronter les frimas de l'hiver.

Animations

De nombreuses animations quotidiennes. A noter :

- le calendrier de l'Avent vivant
Présenté du 4 au 25 décembre. Puis remplacé par une présentation de la Petite Année, les 12 jours entre Noël et l'Epiphanie.

- la légende de St Nicolas,
du 1er au 21 déc.

Ateliers

* Confection de Bredeles et cuisine des plats de fêtes et autres savoureries
* couronnes de l'Avent et cartes de voeux
* Contes traditionnels de Noël

Ces ateliers seront accessibles tous les jours individuellement ou en famille.

Veillées

«Mystère de l'église Sainte-Aurélie»
Final sous l'espace forain

Inspiré d'un conte traditionnel alsacien composé de tableaux vivants et de scènes collectives mêlant chants et narrations.

Du 25 au 30 nov. (sauf 28/29) et du 3 au 14 déc. (les WE et mercredis) et du 17 déc. au 1er janv. (sauf 20, 24 déc. et 31 janv.)

À faire...

Evénement Noël 2011
La grande patinoire

Installée sur la place des charpentiers au cœur du musée, elle sera ouverte **de 11h à 17h.**

Pays des Chants et des Etoffes

03.89.35.48.48

Tous les jours

Circuit enchanté des crèches
Masevaux

8 «crèches» déclinant divers thèmes : Alsace, Georges de La Tour, enfantine, oiseaux, hiver, espoir … sont installées dans les rues et sur les placettes et attendent votre visite.
Du 25 nov. au 6 janv.

La Forêt Enchantée
Altkirch

Au cœur de la ville, près de 200 personnages illustrant 26 contes et légendes du Sundgau redonnent vie à l'imaginaire de la région. La féérie, le rêve, une esthétique contemporaine investissent le cœur et les rues de la ville en même temps qu'une patinoire, le cortège de Saint Nicolas, une piste de luge, les chalets des merveilles et des expositions : Les crèches du monde au Musée sundgauvien, et « Folklore » au CRAC Alsace et La grotte aux lucioles.
Du 3 déc. au 8 janv. jusqu'à 23h

Village de Noël
Saint Louis

Autour de la patinoire, les cabanons en bois dévoilent une multitude de présents, décorations de Noël dans des senteurs de bredele et de vin chaud.
Du 3 déc. au 1er janv.

À ne pas manquer

Noël au jardin
Husseren Wesserling

Noël au Jardin est un parcours magique et féérique en plein cœur des jardins aux 1000 lumières. Cette promenade permet de découvrir les jardins extraordinaires de Wesserling éclairés par 1000 bougies, lampes-tempêtes …
De 17h à 21h
(départs toutes les 20 min.)
2-4, 9-11, 16-18, 20-22, 26-29 déc.

Festival de l'Avent
Mulhouse

Le temple Saint-Étienne propose un programme d'expositions, de rendez-vous du conte et de concerts. Une trentaines de crèches venues du monde entier sont exposées.
Du 24 nov. au 24 déc.

Noël aux Fenêtres
Soultz Haut Rhin

Circuit de fenêtres illuminées et décorées sur le thème de Noël.
Du 1er au 31 déc. **de 17 à 21h**

Contes de Noël au musée historique
Mulhouse

Contes traditionnels de Noël d'antan.
Du 1er au 30 déc. **à 15h30** les lundis, mercredis, jeudis et vendredis.

Marché de Noël
Thann

Déployé autour de la splendide Collégiale Saint-Thiébaut.
Du 25 nov. au 24 déc.

Marché de Noël au musée : Il était une fois... un Noël en couleur.
Mulhouse

Laissez-vous enchanter par ses tissus, ses services de tables, ses écharpes et bien d'autres objets d'exceptions …
Du 25 nov. au 31 déc. Sauf le 25 déc.

Patinoire de plein air
Saint Louis

58 cabanons avec des exposants en costumes du 18ème siècle proposeront des idées de cadeaux insolites. Présence du Père-Noël, distribution de bonbons et clémentines, promenades en calèche, spectacles, concerts …
Du 2 au 24 déc.

Les Fenêtres de l'Avent
Uffholtz

Tous les soirs, une fenêtre s'ouvre quelque part dans le village à la manière d'un calendrier de l'Avent grandeur nature. On y découvre différents spectacles donnés par des compagnies amateurs et professionnelles : théâtre, chants, marionnettes, danses...
Attention soyez ponctuels !
Du 1er au 24 déc. **à 18h45**

Les ponctuelles

La Magie de Noël
Visites guidées
Mulhouse

A la tombée de la nuit, à l'heure où les rues s'illuminent, vous découvrirez Mulhouse sous un aspect magique et festif.
Les 26 nov., 3, 10 et 17 déc. à **17h**

Marché de Noël
Guebwiller

Marché de Noël artisanal à la Cave Dîmière.
Les WE du 10/11 et 17/18 déc.

Marché de Noël
Pfastatt

Marché de Noël sur le thème «Impressions de Noël».
Les WE du 3/4 et 10/11 déc.

Noël Bleu
Guebwiller

Marché de plein-air sur le thème du bio, dans le cadre de Noël Bleu à Guebwiller.
Du 2-4, 9-11 et 16-18 déc.

À ne pas manquer

Les Etoffes de Noël
Mulhouse

Chaque année, Mulhouse, la ville des musées techniques, édite une nouvelle étoffe de Noël. Vous la trouverez qui orne les édifices publics et les rues ainsi que sur les étals du Marché de Noël.
Du 25 nov. au 24 déc.

Les jeux du parvis de la Collégiale
Thann

Selon une coutume remontant au Moyen Age, les «Jeux du Parvis» vous racontent une belle histoire. Cette année : «Clara et l'Atelier aux Secrets».
Du 2-4, 9-11, 16-18 déc. **à 18h30** (sauf. dim. **17h30**)

Maison de Noël
Masevaux

Démonstrations de fabrication de bredelas, des automates illustrant la chèvre de Monsieur Seguin, des objets fabriqués par les «doigts des fées locales»...
Les WE du 3/4, 10/11 et 17/18 déc.

Noël au Pays du froid
Soultz Haut Rhin

Une vingtaine d'exposants installés dans le village de Noël proposent leurs produits.
Du 2-4, et du 9-11 déc.

Les exceptionnelles

Concert des Rois
Masevaux

Par les Petits Chanteurs de Guewenheim.
Le 8 janv. **à 16h30**

Jouets et rêveries d'autrefois
Thann

Exposition.
Du 27 au 31 déc.

Talents de montagnards
Marché de Noël
Le Frenz
Au Chalet du Frenz, jolie station de ski, au son des cithares vous découvrirez les spécialités locales en dégustant le vin chaud traditionnel.
Le WE du 26/27 nov.

Marché de Noël
Rixheim
Un marché de Noël original et visitez le Musée du Papier Peint à tarif réduit.
Le WE du 16/18 déc.

Chants participatifs
Thann
Différents des concerts, les chants participatifs permettent au public de chanter, soutenu par des chorales.
Le 11 déc. **à 16h**

Marché Solid'Art
Thann
Le Marché de Noël fait place à un marché dédié au commerce équitable, à l'art et à la solidarité.
Du 28 au 31 déc.

Un Noël à Saint-Amarin
Saint-Amarin
Tout le charme et l'authenticité des fêtes de fin d' année.
Du 16 au 18 déc.

Noël à Cernay
Cernay
Un florilège d'animations : visite du Père Noël, tremplin de saut à ski, manège, balades en calèches et poneys, Pipo le Clown et 30 exposants.
Le WE du 17/18 déc.

Réveillon aux flambeaux
Ferrette
Une marche aux flambeaux et un verre de crémant offert dans le site magique du château de Ferrette pour le passage à 2012.
Le 31 déc. **à partir de 22h30**

Marché de Noël de montagne
Lautenbach zell
Vente de produits fermiers et artisanaux du Haut Florival dans le village.
Le WE du 17/18 déc.

Bibliographie du Noël Alsacien

« ***Noël-Wihnachte en Alsace : rites, coutumes, croyances*** »
Gérard Leser - Editions du Donon, Mulhouse 1989
« ***Noël en Alsace*** » Catherine Graesbeck, Guy Untereiner, 2010
« ***A la quête de l'Alsace profonde*** » Marguerite Doerflinger et Gérard Leser - Editions Mars et Mercure, Wettolsheim, 1986
« ***Noël*** » Robert Werner et Bernard Naegelen - La Nuée Bleue, 2000
« ***Noëls magiques d'Alsace*** » Guy Trendel - Strasbourg 1991
Le temps de Noël, Wihnachtszit. Langue et culture régionales
Les cahiers du CDRP de Strabourg, 1983-84
« ***Contes tendres et grinçants*** »
Huguette Dreikaus - Editions de la Nuée Bleue, 1999
«***Mon sapin***»
Office de la Culture de la Ville de Sélestat, Editions the Wide Eyes
« ***Cette nuit-là en Alsace*** »
Daniel Ziegler - Editions du Rhin, 1998
« ***Images de Noël*** » Alfred Matt - Editions le Verger, 1992
« ***Saint Nicolas*** » Colette Mechin - Paris, 1978
« ***Mon plus beau livre de Noël***» Mary Batchelor.
Adaptation Christine de Cherisey, Editions DEux Coqs d'Or
« ***Fêter Noël, légendes et traditions*** » Alain de Benoist - Bibliothèque des traditions - Pradès, 1994
« ***Livre de Noël*** » Françoise Lebrun - Editions Robert Laffont, 1996

Guides touristiques sur l'Alsace :
Alsace, Guides Bleus : Hachette Tourisme, 1999
Alsace – Lorraine - Vosges : Guide Vert – Michelin 1999
Alsace : Guide Gallimard édition 2000 / 2001
Alsace – Vosges : Guide du Routard édition 2000 / 2001

Sur le net :
www.tourisme-alsace.com : site Internet spécialement dédié à Noël en Alsace, satellite du site générique, ouvert mi septembre, pour s'informer sur toutes les manifestations en Alsace à cette occasion.

www.noel-colmar.com : site dédié à Colmar
www.noel.strasbourg.eu : site dédié à Strasbourg
www.noel-sud-alsace.com : site dédié à Mulhouse

tourisme-alsace.com
ALSACE
Comité Régional du Tourisme

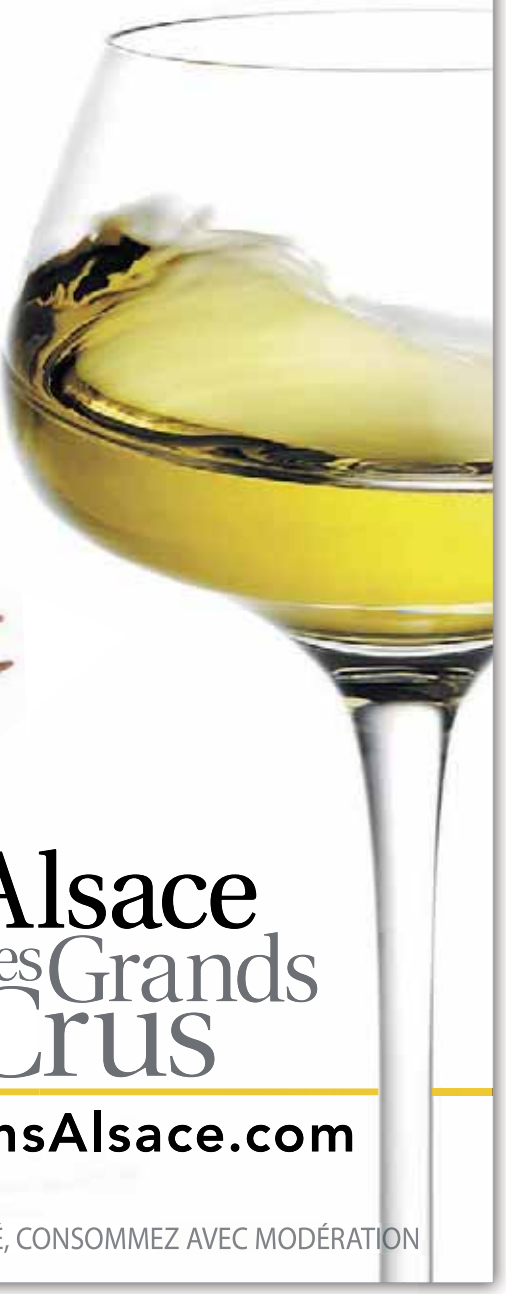
STRASBOURG*
la féerie d'un vrai Noël au fil de l'eau !

TOUS LES JOURS !
DÉPARTS ET BILLETS :
Embarcadère du
Palais des Rohan
(150 m de la cathédrale)
* STRASBOURG Grande Île, site classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO

BATORAMA
LES BATEAUX PROMENADES DE STRASBOURG
03 88 84 13 13 www.batorama.fr

Grands Crus d'Alsace

Harmonies subtiles,
arômes intenses et purs,
mémoire millénaire
des pierres…
L'appellation
Alsace Grand Cru
signe 51 terroirs,
en très grand.



Alsace
Les Grands Crus

VinsAlsace.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION